

Bolinas

FESTIVE MENU

RÉVEILLON DU JOUR DE L'AN

31 DÉCEMBRE

20:00 - 22:30

1 ENTRÉE - 1 PLAT - 1 DESSERT

L'ouverture des festivités...

FIN VELOUTÉ DE CHÂTAIGNES, TRUFFES NOIRES HACHÉES

(N, L)

MARBRÉ DE FOIE GRAS, CONFITURE DE GRIOTTES, BRIOCHE DORÉE

(G)

Le crescendo des saveurs...

ST JACQUES JUSTE SAISIES, SAUCE AU CHAMPAGNE & ORANGE SANGUINE

(L, M)

SUPRÊME DE CHAPON, RISOTTO AUX MORILLES, VIN JAUNE ET CÉLERI RAVE

(CY, L)

Le final gourmand.

MONT BLANC ROYAL

(L, E, N)

79€ / PERSONNE

PRIX TTC ET SERVICE COMPRIS

HORS BOISSONS

N= FRUITS À COQUE G= GLUTEN C= CRUSTACÉS E= OEUFS F= POISSONS P=ARACHIDES L=LAIT
CY=CÉLERI MUS= MOUTARDE S=SÉSAME LN= LUPIN SD= SULFITES SY= SOJA M= MOLLUSQUES

RESTAURANT BOLINAS – RIVIERA MARRIOTT LA PORTE DE MONACO – PORT DE CAP
D'AIL F-06320 CAP D'AIL FRANCE TEL + 33 (0)492106767

Bolinas

FESTIVE BRUNCH

JOUR DE L'AN - BUFFET

1ER JANVIER

12:30 - 14:30

FIN VELOUTÉ DE CHÂTAIGNES, TRUFFES NOIRES HACHÉES
(N, L)

SAUMON FAÇON GRAVLAX, ENDIVES, POMME GRANNY, BETTERAVE
(F, L)

MARBRÉ DE FOIE GRAS, CONFITURE DE GRIOTTES, BRIOCHE DORÉE
(G)

CRABE ET CÉLERI RAFRAICHIS AU PIMENT D'ESPELETTE & KUMQUAT
(CY, E, C)

HOMARD, HARICOTS VERTS ET PETITES GIROLLES EN SALADE
(C)

ST JACQUES JUSTE SAISIES, SAUCE AU CHAMPAGNE & ORANGE SANGUINE
(L, M)

SUPRÊME DE CHAPON, RISOTTO AUX MORILLES, VIN JAUNE ET CÉLERI RAVE
(CY, L)

CUISSE DE CANARD CONFIT, SAUCE ACIDULÉE AUX FRUITS SECS

COULOMMIERS TRUFFÉ, PETITE BAGUETTE GRILLÉE
(L, G)

TRIO DE BÛCHETTES
(L, E, G, N)

MONT BLANC ROYAL
(L, E, N)

69€ / PERSONNE

PRIX TTC ET SERVICE COMPRIS
HORS BOISSONS

N= FRUITS À COQUE G= GLUTEN C= CRUSTACÉS E= OEUFS F= POISSONS P=ARACHIDES L=LAIT
CY=CÉLERI MUS= MOUTARDE S=SÉSAME LN= LUPIN SD= SULFITES SY= SOJA M= MOLLUSQUES

RESTAURANT BOLINAS – RIVIERA MARRIOTT LA PORTE DE MONACO – PORT DE CAP
D'AIL F-06320 CAP D'AIL FRANCE TEL + 33 (0)492106767