



New Year Menu

Le Bistro des Gourmets

5 Course, 1 glass of Champagne \$100

Appetizer: Huitre, vinaigre de framboise

Oyster, raspberry vinegar

~~~~

#### Starter 1 : Terrine de campagne maison

Homemade French style terrine

~~~~

Starter 2 : Aumonière de fruits de mer, sauce safranée

Seafood in filo pastry, saffron sauce

~~~~

#### Main : Ballotine de volaille forestiere

Chicken and mushroom ballotine

~~~~

Dessert : Dessert du nouvel an au chocolat et fruits rouge

Chocolate and berry Saint-Sylvester Dessert

Call us 09 374 3938

Email us lebistrodesgourmetsnz@gmail.com