



Christmas Menu : Le Bistro des Gourmets

24th of December / 25th of December

4 Course (starter 1 or starter 2): \$70, 5 Course: \$85

Appetizer: Creme froide d'asperge, chantilly a la truffe

Cold cream of asparagus, truffle chantilly

~~~~~

**Starter 1 : Terrine de campagne maison**

Homemade French style terrine

~~~~~

Starter 2 : Poêlée de st Jacques et crevettes au cidre, chutney de fruits

Panfried scallops and prawns with cider, fruit chutney

~~~~~

**Main : Filet de chevreuil rôti, sauce au chocolat, pommes duchesse, légumes**

Roasted venison fillet, chocolate sauce, potato duchesse, vegetables

~~~~~

Dessert : Buche de Noel au chocolat et fruits rouge

Chocolate and berry Christmas Log

Call us 09 374 3938

Email us lebistrodesgourmetsnz@gmail.com