



New Year Menu

Le Bistro des Gourmets

5 Course, 1 glass of Champagne \$100

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 : 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