



## Restaurant - La Table des Druides

Buffet de fin de año 2019

Cena de Nochevieja 2019

Buffet libre Adulto, bebida no incluida

Horario : 19H00 : 49.00 €

Horario : 21H30 : 59.00 €

Buffet libre Infantil bebida incluida 29.00 €

Precio neto

Paso de los personajes durante la velada, en los 2 horarios

### Entradas

#### Ensalada de leguminosas y cereales

Mijo, quinoa, lentejas verdes y negras, escanda

#### Servicio de ensaladas

Ensalada jardinera con canónigos, escarola, tomate, queso de oveja, daditos de pan frito, ...

Salsas y vinagretas

Ensalada de judías verdes, magret de pato ahumado y parmesano

#### Pescado

Salmón marinado en salsa de eneldo

Arenques marinados de dos maneras

Gambas al curry

Canelones de salmón ahumado con queso fresco

Terrina de vieiras y verduritas

Bandeja de marisco (gambas cocidas, bígaros, bocinas)

#### Sopas y cremas

Bisque de bogavante, velouté de boletus

Cre moso de aguacate y cangrejo con cítricos, panacotta de foie gras, chutney de higos

#### Pastel salado

Pastel de ave y salvia

Pastel de jabalí y enebro

#### Hortalizas, frutas y cereales en tarritos

Chirivía, ciruelas pasas y trigo negro tostado

Aguacate, cítricos y piñones

Crosnes, cebollas suaves y sésamo tostado



## Restaurant - La Table des Druides

### Embutidos

Rosette

Coppa

Jamón serrano

Terrina de Périgord con foie gras de pato

Prensado de foie gras y pan de especias

Terrina de jabalí con castañas

### Platos

#### Asados

Pierna de jabalí, cazado en Francia

Pollo de granja con distintivo rojo

Capón con salsa de morillas y foie gras

Morcilla blanca con trufas de verano

Codornices asadas

Cordero confitado

#### Brochetas asadas

Salchicha de jabalí cazado en Francia

Filete de pollo marinado con higos y miel

Rumsteck de vaca con tres tipos de pimienta

Panceta confitada

#### En el horno a la brasa

Lomo de bacalao fresco asado con avellanas y especias

Filete de raya asado con semillas de hinojo

Gambas al hinojo

Filete de salmón salsa al Champán

Olla del mar (vieiras, mejillones, berberechos, en fondo cremoso)

#### Hortalizas y féculas

Honeado de hortalizas de la temporada

Patata en su jugo

Gratinado de pasta tipo italiana

Tortelone con cuatro quesos

Pasta orechiette con atún, tomate y olivas

#### Acompañamientos, salsas

Salsa del Béarn

Crema de tres quesos

Salsa de vino tinto

Fondo de pollo asado

Salsa tradicional a base de mostaza



## **Restaurant - La Table des Druides**

### **Quesos de Picardie y sus panes**

Tomme au foin, Bray, Rollot, Crève-cœur y Chèvre cendré

### **Postres**

#### **Dulces**

Queso fresco y compota de fresas o de ruibarbo  
Torrijas con frutas confitadas  
Pastel: manzana rústica, ciruela streusel, albaricoque  
Arroz con leche "teurgoule", de Normandía  
Madalenas  
Pastel de castañas  
Pastel de chocolate frambuesa  
Mont-Blanc con crema de castañas  
Brazo de gitano con frambuesa  
Brazo de gitano con chocolate

#### **Frutas**

Piña al horno  
Horneado de manzana y azúcar moreno  
Fruta fresca al horno braseada (albaricoques, peras, melocotones, higos...)  
Macedonia de fruta  
Frutos secos y pastel "mendiant"