



Restaurant - Le Grand-duc

Buffet de fin de año 2019
Cena de Nochevieja 2019

Buffet libre Adultos, bebida no incluida

Horario 18H30 : 49.00 €

Horario 20H00 : 49.00€

Horario 21H30 : 59.00€

Buffet libre Infantil bebida incluida : 29.00 €

Precio neto

Paso de personajes durante la velada, en los 3 horarios

ENTRADAS

Servicio de ensaladas

Daditos de queso de oveja, Daditos de queso de cabra fresco, Láminas de pollo asado, Daditos de panceta, Tomates confitados, Piñones, Daditos de pan frito, Rabanitos, Cebolla frita, Huevo escalfado, Tomates cereza, Pepino, Zanahoria, Ensalada verde (hojas de mesclun, escarola...).

Embutidos

Salchicha de Aveyron, Jamón serrano, Coppa, Terrina del Périgord con foie gras de pato, Terrina de jabalí con castañas

Ensaladas caseras

Ensalada de alubias (*con pimiento rojo, pimiento verde, tomate seco, pesto vegetal*)

Ensalada de alubias verdes, magret ahumado y parmesano

Ensalada de pencas y dos tipos de salmón

Entradas calientes

Crema de setas (boletus)

Pescado y marisco

Salmón ahumado

Terrina de vieiras con verduritas

Bandeja de marisco (gambas cocidas, bígaros, bocinas)

Gambas guisadas con curry



Restaurant - Le Grand-duc

Tarritos

Crema de aguacate y cangrejo con cítricos
Panna cotta con foie gras, chutney de higos y pan de especias

Condimentos

Mayonesa, mostaza, mostaza tradicional, ketchup, pepinos, cebolla blanca, vinagreta con cítricos, vinagreta con miel y jengibre, vinagreta con vino tinto y chalotas, crema cebollino, aceite de girasol, aceite de oliva, vinagre de vino, vinagre balsámico, vinagre de vino de Jerez.

PLATOS CALIENTES

Aves de corral

Capón salsa con setas morillas y foie gras
Codorniz asada

Cerdo / Jabalí

Morcilla blanca con trufa de verano

Cordero

Paletilla de cordero confitada

Pescado

Pavé de pescadilla, salsa de marisco y cangrejo
Olla del mar salsa champagne (vieiras, salmón, mejillones, berberechos)

Platos caliente Infantil

Gratinado de orechiette y jamón de pavo
Filete de pollo
Buñuelos de pescadilla con espinacas



Restaurant - Le Grand-duc

Hortalizas

Hortalizas a la parrilla
Patatas "grenaille" con sal de Guérande y aceite de oliva
Puré de patatas "vitelotte"
Calabacín amarillo y verde salteado
Sartén de hortalizas de otro tiempo

QUESOS

Tabla de quesos franceses (Tomme au foin, Brie de Meaux, Comté, Valençay, Crèvecœur, Maroilles)
Pan de frutas y confitura de cereza negra

POSTRES

Mostrador de Madalenas

Compota de ruibarbo, Compota de fresa, Salsa de chocolate, Salsa de caramelo, Nata batida, Queso fresco, Crema de leche, Almendras asadas, Praligrain, Copos de chocolate, Sirope al rhum, Miel

Dulces

Tarta de manzana tradicional
Tarrito de panna cotta con frambuesa
Pastel espumoso de chocolate
Pastel de queso y galleta "spéculoos"
Tarrito crema de chocolate
Queso fresco
Mini choux
Brazo de gitano con frambuesa
Brazo de gitano con chocolate
Pasteles « Mendiants »

Fruta

Cesta de fruta de temporada
Macedonia de frutas
Dátiles y frutos secos / frutas en dulce