

**PWN Association
Dinner on Thursday 13th December, 2018**

ENTREES

Escalope de foie gras de canard poêlée, confiture de mangue et d'ananas
Pan-sautéed escalope of duck foie gras, mango and pineapple marmalade

Carpaccio de noix de Saint-Jacques, mousse de céleri au parfum de truffes, émulsion de carottes et graines de grenade

Scallop carpaccio, cauliflower purée flavoured with truffle, carrot emulsion and pomegranate seeds

Taboulé de chou-fleur au safran, fines tranches de betteraves marinées, salade d'herbes et huile d'olive de Kalios (vegan)

Saffron-infused cauliflower tabbouleh, beetroot carpaccio, frsh herby salad

PLATS CHAUDS / HOT COURSES

Risotto Arborio aux champignons, médaillon de homard canadien et coulis de crustacés, chou kale

Arborio risotto with mushrooms, Canadian lobster medallion with shellfish sauce, kale cabbage

Filet mignon de veau aux herbes, croustillant de pomme de terre aux cèpes, légumes anciens et jus aux airelles,

Veal loin fillet with herbs, crunchy potatoes with cepes, vegetables and cranberry juice

Epeautre et quinoa rouge, velouté de potimarron à la cannelle et éclats de châtaigne (vegan)

Spelt and red quinoa, velvety small pumpkin soup with cinnamon and chesnut

DESSERTS / DESSERTS

Boule de Noël au parfum chocolat mandarine

Christmas chocolate sphere, creamy chocolate and tangerine

Barre croustillante aux noisettes et citrons façon buchette

Yule-log cake style with hazelnuts and lemon

Perles du Japon au lait coco, émulsion au lait de soja à la mangue et citron vert, Tuile au sarrasin (vegan)

Tapioca beads with coconut milk, soya milk emulsion with mango and lime, buckwheat biscuit

Café or thé

Coffee or tea

65 € TTC per person including:

- 1 glass of Prosecco as welcome cocktail with salted nuts
- Dinner based on 3 courses menus
- Provence wine red & white based on 1/3 of bottle per person, mineral waters

