



Christmas
— Menu —

Chef's Amuse-bouche

* * *

Smoked salmon Carpaccio topped with smoked Nile perch tartar with toast bread, cream dill sauce

* * *

Orange and butternut soup with truffle oil

* * *

Lemon sherbet with ginger

* * *

Red snapper filet with green beans and lemon butter cream sauce

* * *

Flambéed Christmas roast turkey in cognac, with cumin roasted potatoes and vegetables

* * *

Bûche de Noël

* * *

Assorted pastries

Chef Amuse-bouche

* * *

Carpaccio de saumon fumé garni de tartare de perche du
Nil filet de capitaine et pain grillé, accompagné d'une
sauce à l'aneth

* * *

Soupe d'orange et de noisettes à l'huile de truffe

* * *

Sorbet au citron au gingembre

* * *

Filet de vivaneau rouge aux haricots
vert à la crème de citron

* * *

Rôtie de dinde flambée au cognac accompagné de
pommes de terre sautés au cumin et petit légumes

* * *

Bûche de Noël

* * *

Assortiment de pâtisserie



Hôtel
des Mille Collines