



*New Year's*  
— Menu —

Chef Amuse-bouche

\* \* \*

Warm scallops salad with parmesan chips and lemon  
truffle oil over avocado slices

\* \* \*

Chicken veloute

\* \* \*

Beetroot sherbet with vodka

\* \* \*

Duck liver scallops with mango chutney

\* \* \*

Beef Wellington with stuffed vegetables,  
plantains and béarnaise sauce

\* \* \*

Chocolate ice cream with olive oil and “fleur de sel”

\* \* \*

Assorted pastries

Chef Amuse-bouche

\* \* \*

Salade de pétoncles à l'avocat, parmesan et huile de  
truffe au citron

\* \* \*

Veloute de poulet

\* \* \*

Sorbet de betterave au vodka

\* \* \*

Pétoncle de canard au chutney de mangue

\* \* \*

Bœuf Wellington aux légumes farcis et  
bananes plantains, sauce béarnaise

\* \* \*

Crème glace au chocolat à l'huile d'olive  
et "fleur de sel"

\* \* \*

Assortiment de pâtisserie



Hôtel  
des Mille Collines