MENU DU RÉVEILLON DU NOUVEL

APÉRITIFS DE BIENVENUE

Huître nature et en escabèche d'algues
Jambon ibérique, coca à l'huile d'olive, tomate de pendaison et fleur de sel
Saumon mariné maison à la vodka et à la betterave, yaourt et miel à la truffe
Beignet de pecorino truffé et lemon curd
Steak tartare accompagné d'un baklava à la pistache et au miel

COMMENÇONS…

Parpatana de thon rouge Balfegó, ajo blanco et raisins

Carpaccio de lotte façon langouste et crevette rouge, coques et vinaigrette à la grenade
Foie gras mi-cuit, pomme Granny Smith, enrobage de noisettes et toffee à l'ail noir

DÉLICE DE LA MER

Cannelloni de lotte et de gambas au safran, croustillant de tapioca et sauce Cardinale

SAVEURS DE LA TERRE

Travers de bœuf confit, demi-glace au vin de Porto, crème de betterave, orange et framboises. Émulsion tiède de shiso pourpre et cacao

UNE DOUCE TENTATION…

Crémeux au chocolat blanc, biscuit vapeur à la noix de coco, mangue croustillante et yaourt

Sélection de vins blancs et rouges soigneusement choisis pour accompagner le menu

Douceurs de Noël, cafés et infusions

Raisins porte-bonheur et cotillons du réveillon

d'Ors Gourmet

HOTEL BLANCAFORT SPA TERMAL ★★★★