

IZU Nouvelle année

IZU New Year menu

قائمة إيزو لرأس السنة

Caviar serve avec blinis Maison et crème fraîche ^{D G}
Caviar served with homemade blinis and Crème fraiche
يقدم الكافيار مع بلينيز محلي الصنع وكريم فريش
Duval-Leroy, Brut

Terrine de foie gras au chutney de poire ^{D G}
Foie grass terrine with Pear chutney
فطائر فوا جرا تيرين مع صلصة الكمثرى
Château Lafaurie - Peyraguey Sauternes 2006

Langoustine poêlée à l'écume de truffe et truffes fraîches ^{D G}
Seared Langoustine with truffle foam and fresh truffles
لأنجوستين مع رغوة الكمأة والكمأة الطازجة
Bouchard Aîné & Fils, Chablis

Tortellini aux champignons maison ^{D G}
Homemade mushroom tortellini
الفطر تورتيليني
M Chapoutier, "Marius"

Homard rôti, fenouil, olives Kalamata et tomates ^{D G}
Roasted lobster, fennel, Kalamata olives and tomatoes
لوبستر مشوي، شمر، زيتون كالاماتا والطماطم
Hugel & Fils, Riesling

Filet de bœuf grillé avec jus de bœuf et écrasé de pomme de terre ^D
Grilled beef tenderloin with beef jus and crushed potato
لحم بقرى تندرلوين مشوي مع صلصة لحم البقر والبطاطا المهروسة
Château Vieille Tour La Rose, Grand Cru

Gâteau au fromage aux baies mélangées ^{D G N}
Mixed berry cheesecake
تشيز كيك التوت المشكل
Luigi Bosca "Granos Nobles"

Menu 7 plats | QAR 850 par personne
7 courses menu | QAR 850 per person
قطري ريال ٨٥٠ | أطباق ٧ قائمة

Accord Vin | QAR 450 par personne
Wine pairing | QAR 450 per person
قطري ريال ٤٥٠ | نبيذ