



La Belle Vie

BISTRO & BAR



CHRISTMAS EVE DINNER

Saturday, 24 December 2022

LE MENU

POUR COMMENCER

Rilette aux deux saumons, vinaigrette d'herbes, roquette, croûtons

Two salmon rilette, herbs dressing, rocket salad, croutons

ENTRÉE

Choice of

Foie gras mi-cuit, confiture de figues, toast de brioche

Foie gras mi-cuit, fig preserve, brioche toast

Assiette de fruits de mer

Seafood platter; selection of Mooloolaba prawns, whelk and NZ mussels, house smoked mayonnaise

PLAT PRINCIPAL

Choice of

Caille fourrée à la truffe, pommes de terre rôties, asperges sautées au beurre, sauce à la truffe noire

Brisbane Valley quail stuffed with truffle, roast potatoes, sautéed asparagus, black truffle sauce

Espadon grillé, sauce vierge exotique, purée de poivrons rouges, brocolini, potiron rôti

Grilled swordfish, exotic virgin sauce, red capsicum puree, sautéed brocolini, roast pumpkin

DESSERT

Choice of

Crème brûlée à la vanille

Tahitian vanilla crème brûlée - GF

Traditionnelle bûche de Noël, fruits rouges

Traditional Christmas log, red berries

Early sitting: 5:00 / 5:30 pm

Late sitting: 8:15 / 8:30 pm

4-course meal; \$115 per person

GF Gluten-free