



**Boucan Canot**  
★★★★

*Menu de Noël 2010*

*Mise en bouche*

*Velouté de cèpes aux noix de pécan  
et ses perles du Japon*



*Roulé de foie gras de canard et magret fumé,  
croustillant d'artichauts et dattes*



*Queue de langouste des Bahamas au crumble épicié,  
poireaux braisés et chutney de potiron,  
beurre blanc au curry vert*



*Trou Normand*



*Suprême de faisan rôti, gratiné d'amandes et de foie  
gras, croustade parmentière au vieux parmesan,  
girolles en fricassée et jus de la chasse*



*Mille - Feuille croustillant,*

*mousse lait et noisette, gelée de fruits exotiques*

**105 euros par adulte**

**52 euros par enfant**

**Animations :**

Noël : Musique du Monde et Magicien

Jour de l'An : Groupe de Musique, Magicien/Mentaliste, Feu d'artifice et DJ

*Menu de La St Sylvestre 2010*

*Mise en Bouche*

*Carpaccio de Noix de St Jacques au Yusu,  
wasabi croustillant et condiment d'algues*



*Foie gras de canard poire gingembre,  
miroir au porto rouge et pâte confite  
de betterave rouge, brioche tiède aux figues*



*Homard du Canada et son tartare d'huitres creuses,  
potiron glacé et velouté de topinambour mousseux  
au lait d'amande, tellines cuites en nage*



*Trou Normand*



*Filet de Daim rôti et truffe blanche d'été,  
piquillos aux girolles, fricassée de pieds bleus  
et châtaignes confites à la graisse, sauce financière*



*Hémisphère mangue goyavier, biscuit noisette  
et amandes, bâtonnets chocolatés*

**195 euros par adulte**

*Avec 1 coupe de Champagne*

**97 euros par enfant**

*Nous sommes à votre disposition pour vos réservations et renseignements :*

*32, rue Boucan Canot - 97434 Saint-Gilles-les Bains Tél : +262 (0)262 33 44 44 - Fax : +262 (0)262 33 44 45*

*Email : [hotel@boucancanot.com](mailto:hotel@boucancanot.com) - site Internet : [www.boucancanot.com](http://www.boucancanot.com)*