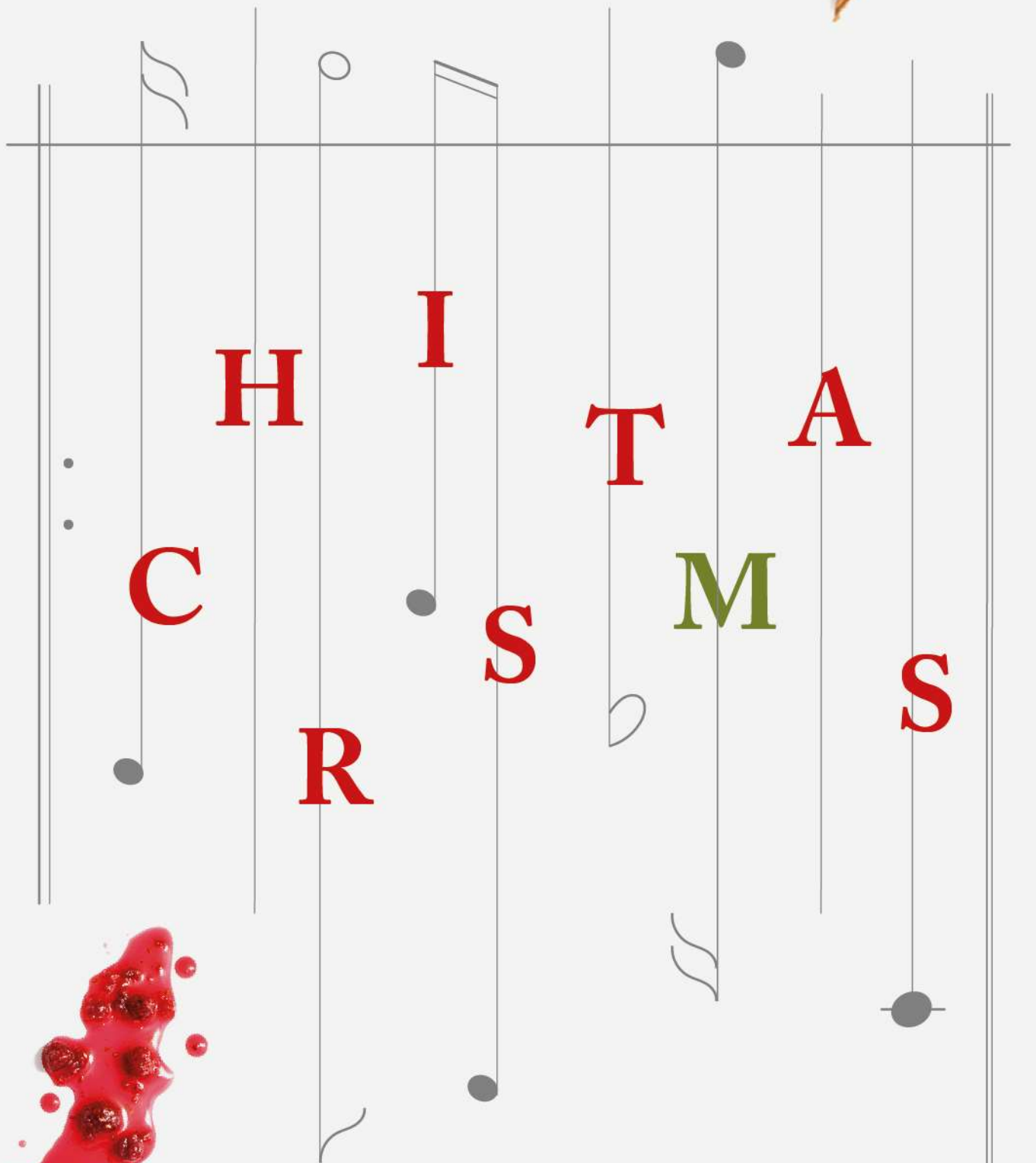


Join the
rhythm of



Tel: +352 27333204

And *its tastes* too...

MELIÀ
HOTELS & RESORTS
Soul Matters



The menu

The most *delicious* symphony

- *Let us know your choice between first and second act*

The prelude to the *starter*

- Warm lobster salad with crushed potatoes and pickled red onions, dresses with a citrus vinaigrette

The rhythm of the *first act*

- Hake on its back, served with seasonal vegetables cooked in papillote style and red bell pepper emulsion

The rhythm of the *second act*

- Lamb Lingot cooked at low temperature, served with polenta gratin and beef ham crispy cookie

Close

- Opera finger made with buttercream, coffee and ganache

We wish you
happy holidays.

Menu 55,00 eur per person



Rejoignez le
rhythme de



MELIÃ
HOTELS & RESORTS
Soul Matters

Le menu

La plus *délicieuse* des symphonies

- *Faites nous savoir votre choix entre le premier acte et le deuxième acte*

Entrée

- Salade tiède de homard enrichie de pommes de terre écrasées et d'oignons rouges marinés, assaisonnée d'une vinaigrette aux agrumes

Premier acte

- Merlu sur le dos, accompagné de légumes de saison en papillote et d'une émulsion de poivrons rouges

Deuxième acte

- Lingot d'agneau de lait cuit à basse température, accompagné d'un gratin de polenta et d'un biscuit de jambon du boeuf

Pour terminer

- Opera finger avec crème au beurre, café et ganache

Nous vous souhaitons de
joyeuses fêtes.

Menu 55,00 eur par personne



Join the
rhythm of

C

H

R

I

S

T

M

A

S

And its tastes too...

*Happy holidays and a **happy** 2024.*

MELIÀ
HOTELS & RESORTS
Soul Matters



The menu

The most
delicious
symphony

- *Let us know your choice between first and second act*

The prelude to the
starter

- Marinated Liver served with a creamy aspaargus
- and leek purée with a dijon mustard in a caramel sauce

The rhythm of the
first act

- Fresh Cod-fish loin with gratinated aioli , spinach mashed potatoes, olive tapenade in canelle style

The rhythm of the
second act

- Beef cheek cooked at 64 degrees, served with truffled potato in partmentier style and sautéed seasonal vegetables

Close

- Mango and passion fruit finger with almond and exotic fruit compote

We wish you
happy holidays.

Menu 55,00 eur per person



Rejoignez

le

rhythmme de

C

H

R

I

S

T

M

A

S

Nous vous souhaitons de
joyeuses fêtes.

MELIÃ
HOTELS & RESORTS
Soul Matters

Le menu

La plus *délicieuse* des symphonies

• *Faites nous savoir votre choix entre le premier acte et le deuxième acte*

Entrée

- Foie mariné accompagné d'une purée crémeuse d'asperges et de poireaux avec une sauce à la moutarde de Dijon dans une sauce au
-
-

Premier acte

- FrDos de cabillaud frais avec aioli gratiné, purée de pommes de terre aux épinards et tapenade d'olives façon cannelle

Deuxième acte

- Joue de boeuf cuite à 64 degrés, accompagnée d'un parmentier de pomme de terre truffées et légumes de saison sautés.

Pour terminer

- Finger à la mangue et aux fruits de la passion avec gâteau aux amandes et compote de fruit

Nous vous souhaitons de
joyeuses fêtes.

Menu 45,00 eur par personne

Join the
rhythm of

C

H

R

I

S

T

M

A

S

And its tastes too...

*Happy holidays and a **happy** 2024.*

MELIÀ
HOTELS & RESORTS
Soul Matters

The menu

The most
delicious
symphony

The prelude to the *Starter*

With glass of Crémant wine

- Scallops and shrimp cooked in a champagne pil-pil sauce on a
- timbale of roasted tomatoes and aubergine

The rhythm of the *first act*

With glass of White wine

- Roasted Monkfish on a celeriac purée, served with squid tagliatelle and a nectar of roasted bell pepper

Amusé Bouche

- Cockles on wild asparagus pudding with a foam of Spanish potato omelet

The rhythm of the *second act*

With glass of Red wine

- Rack of Lamb roasted at low temperatura and served with a creamy garlic purée and tricolor carrots

Close

- Pistacho nougat finger with passion fruit coulis

Menu 175 eur per person

We wish you
happy holidays.

Vibrez au
rythme de



N
O
È
L

Et de ses saveurs
Joyeuses fêtes et bonne année 2024

MELIÀ
HOTELS & RESORTS
Soul Matters

Menu

Amuse-bouche

- Coques sur boudin d'asperges sauvages avec une mousse d'omelette aux pommes de terre espagnoles

Entrée

- avec une flûte de Crémant

- Coquilles saint-Jacques et crevettes cuites dans une sauce pil-pil au champagne sur une timbale de tomates et d'aubergines rôties

Premier Plat

- avec un verre du vin blanc

- Lotte rôtie sur une purée de céleri-rave, accompagnée de tagliatelles de calamars et d'un nectar de poicrons rôtis au charbon

Deuxième Plat

- avec un verre du vin rouge

- Carré d'agneau rôti à basse température et servi avec une purée crémeuse d'ail et de carottes tricolores

Dessert

- Finger nougat pistache avec un coulis du fruit de la passion

Menu à 175 eur par personne

Nous vous souhaitons
de *joyeuses fêtes*