



31

DEC.

Happy
New Year

PT

WELCOME DRINK – BAR AVIATOR6

LAVAGANTE

com ovas de salmão, pepino e folha de shiso,
molho iodado com notas de wasabi

CREME DE COGUMELOS SILVESTRES

com avelã e óleo de cerefólio

ROBALO

com gnocchis parisiense e espinafres,
emulsão de ostra e caviar

BOCHECHA DE VITELA

com foie gras corado, aipo,
salsifi e cogumelos, molho trufado

SEMIFRIO DE QUEIJO PHILADELPHIA E LICHIA,
cremoso de champagne e patê de fruta de framboesa

EN

WELCOME DRINK – AVIATOR6 BAR

LOBSTER

with salmon roe, cucumber and shiso leaf,
iodised sauce with hints of wasabi

WILD MUSHROOM CREAM

with hazelnut and chervil oil

SEABASS

with parisian gnocchi and spinach,
oyster emulsion and caviar

VEAL CHEEK

with seared foie gras, celery,
salsify and mushrooms, truffle sauce

PHILADELPHIA CHEESE AND LYCHEE SEMIFREDDO,
champagne cream and raspberry fruit pâte

DE

BEGRÜSSUNGSGETRÄNK – AVIATOR6 BAR

HUMMER

mit Lachsrogen, Gurke und Shiso-Blatt,
jodierte Sauce mit Wasabi-Note

WALDPILZCREMESUPPE

mit Haselnuss und Kerbelöl

WOLFSBARSCH

mit Pariser Gnocchi und Spinat,
Austernemulsion und Kaviar

KALBSBACKE

mit gebratener Gänseleber, Sellerie,
Schwarzwurzel und Pilzen, Trüffelsauce

PHILADELPHIA-KÄSE-LITSCHI-SEMIFREDDO,
Champagnercreme und Himbeer-Fruchtpâte

FR

APÉRITIF DE BIENVENUE – AVIATOR6 BAR

HOMARD

avec œufs de saumon, concombre et feuille de shiso,
sauce iodée aux notes de wasabi

CRÈME DE CHAMPIGNONS SAUVAGES,

noisette et huile de cerfeuil

BAR

avec gnocchis à la parisienne et épinards,
émulsion d'huître et caviar

JOUE DE VEAU

avec foie gras poêlé, céleri,
salsifis et champignons, sauce truffée

SEMIFREDDO AU FROMAGE PHILADELPHIA ET LITCHI,
crémeux au champagne et pâte de fruit à la framboise



SHARE WITH US!

#PORTOBAY

