Menu de Noël

JEUDI 24 DÉCEMBRE 2026

Appetizers

VELOUTÉ DE CHÂTAIGNES ET TRUFFES
CHESTNUT SOUP WITH BLACK TRUFFLE

SALADE "MAJORELLE"
WATERCRESS, BOSTON LETTUCE, AVOCADO, CUCUMBER, HARICOTS VERTS AND LEMON VINAIGRETTE

POIREAU VINAIGRETTE ET CAVIAR
CHARRED LEEK WITH VINAIGRETTE AND CAVIAR

CRUDO DE SAINT-JACQUES À LA TRUFFE NOIRE*
SCALLOP CRUDO WITH BLACK TRUFFLE, CHAMPAGNE VINAIGRETTE

HUÎTRES ET CAVIAR *
OYSTERS AND CAVIAR

RAVIOLES DE TOURTEAU, BISQUE AU SAFRAN*
CRABMEAT RAVIOLI WITH SAFFRON BISQUE

TERRINE DE FOIE GRAS, GELÉE AU SAUTERNES ET KUMQUATS*
DUCK LIVER TERRINE WITH SAUTERNES "GELÉE" AND PRESERVED KUMQUATS

RIS DE VEAU AUX MORILLES ET VIN JAUNE*
SWEETBREADWITH MORELS AND "VIN JAUNE"

VOL-AU-VENT D'ESCARGOTS EN PERSILLADE*
SNAILS IN PUFF PASTRY WITH PARSLEY AND GARLIC

PETROSSIAN CAVIAR OSSETRA* $265
PETROSSIAN OSSETRA CAVIAR

*CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD, SHELLFISH OR EGGS MAY INCREASE YOUR RISK OF FOODBORNE ILLNESS

Main Courses

SAUMON SAUTÉ, FONDUE DE POIREAUX ET SAUCE AU CHAMPAGNE
SAUTÉED SALMON, LEEK FONDUE AND CHAMPAGNE SAUCE

BAR DE LIGNE, CROUSTILLANT D'AMANDES, ÉPINARDS, CURRY ET PIQUILLOS
WILD STRIPED BASS, CRISPY ALMONDS, SPINACH, CURRY AND PIQUILLOS

SOLE GRILLÉE, HARICOTS VERTS ET SAUCE MOUTARDE
GRILLED DOVER SOLE, HARICOTS VERTS, MUSTARD SAUCE
$25 SUPPLEMENT

TAJINE DE LEGUMES D'HIVER
WINTER VEGETABLES TAJINE

RISOTTO AU HOMARD
LOBSTER RISOTTO

LA POULARDE DE NOËL À LA TRUFFE NOIRE
ROAST CHICKEN WITH CHESTNUTS, SAUSAGE AND BLACK TRUFFLE

MAGRET DE CANARD AU MIEL, POMMES FONDANTES
DUCK MAGRET WITH HONEY AND FONDANTE POTATOES

FILET DE CHEVREUIL GRAND VENEUR, MOUSSELINE DE PATATES DOUCES
LOIN OF VENISON, SAUCE "GRAND VENEUR" AND SWEET POTATOES

TOURNEDOS ROSSINI
BEEF TOURNEDOS AND SAUTÉED FOIE GRAS

THREE COURSES PRIX FIXE $265

Desserts

BRIE DE MEAUX AUX TRUFFES
BRIE LAYERED WITH TRUFFLES

BÛCHE DE NOËL

MONT-BLANC
CHESTNUT "MONT-BLANC"

"STRUDEL" AUX POMMES
WITN CRANBERRIES

MOUSSE AU CHOCOLAT
WITH GRAND-MARNIER SABAYON

GRANITÉ
POMEGRANATE AND PINEAPPLE

GLACES
CARAMEL
CHOCOLAT
ESPRESSO

SORBETS
CRANBERRY
NOIX DE COCO
GRAPE

SOUFFLÉS
GRAND MARNIER, CHOCOLATE, CHESTNUT
$ 15 SUPPLEMENT

THÉ À LA MENTHE À LA MAROCAINE
$ 9

CAFÉ — DEMI-TASSE — INFUSIONS

LEMON AND ALMOND BISCUITS