

Appetizers

VELOUTÉ AUX CHÂTAIGNES ET CRÈME DE TRUFFES
CHESTNUT VELOUTÉ WITH TRUFFLE CREAM

SALADE “MAJORELLE”

WATERCRESS, BOSTON LETTUCE, AVOCADO, CUCUMBER,
HARICOTS VERTS AND LEMON VINAIGRETTE

POIREAUX CONFITS AU CITRON ET CAVIAR

PRESERVED LEEKS WITH LEMON AND CAVIAR



NOIX DE SAINT-JACQUES AUX TRUFFES

SCALLOPS AND BLACK TRUFFLES

HUÎTRES ET CAVIAR *

OYSTERS AND CAVIAR

GRAVLAX DE SAUMON À L'ANETH ET RAIFORT *

GRAVLAX WITH DILL AND HORSERADISH



FOIE GRAS TERRINE, GELÉE AU SAUTERNES

DUCK LIVER TERRINE WITH SAUTERNES

VOL-AU-VENT D'ESCARGOTS EN PERSILLADE

SNAILS IN PUFF PASTRY WITH PARSLEY AND GARLIC

FOIE GRAS SAUTÉ AUX POIRES

PAN SEARED FOIE GRAS WITH PEARS

CAVIAR OSSETRA \$265

PETROSSIAN OSSETRA CAVIAR

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



Réveillon de Noël

SAMEDI 24 DÉCEMBRE 2022



Main Courses

SOLE GRILLÉE, HARICOTS VERTS ET SAUCE MOUTARDE

GRILLED DOVER SOLE, HARICOTS VERTS, MUSTARD SAUCE

\$19 SUPPLEMENT

SAUMON RÔTI, CHOUX DE BRUXELLES ET CITRON

SALMON, BRUSSEL SPROUTS AND LEMON

BAR DE LIGNE SAUTÉ, BEURRE BLANC AU CAVIAR

WILD STRIPED BASS SEARED WITH CAVIAR



RAVIOLES DE HOMARD À L'ESTRAGON

LOBSTER AND TARRAGON RAVIOLI

RISOTTO AUX CÈPES

PORCINI RISOTTO



LA POULARDE DE NOËL À LA TRUFFE NOIRE

ROAST CHICKEN WITH CHESTNUTS, SAUSAGE, BLACK TRUFFLES

MAGRET DE CANARD AUX FIGUES, PURÉE DE MARRONS ET CÉLÉRI

DUCK BREAST WITH FIGS, CHESTNUTS AND CELERY

FILET DE VEAU AUX CHAMPIGNONS, MOUTARDE À L'ANCIENNE

VEAL LOIN WITH MUSHROOM AND WHOLE GRAIN MUSTARD

FILET D'AGNEAU EN CROÛTE ET TAPENADE

CRISPY LAMB LOING WITH BLACK OLIVE AND SWISS CHARDS

TOURNEDOS ROSSINI

BEEF TOURNEDOS AND SAUTÉED FOIE GRAS



THREE COURSES PRIX FIXE \$220

Desserts

BRIE DE MEAUX AUX TRUFFES

BRIE LAYERED WITH TRUFFLES



BÛCHE DE NOËL

FRUITS ROUGES

RED BERRIES WITH GRAND MARNIER SAUCE

TARTE TATIN

APPLE TART “TATIN”

MOUSSE AU CHOCOLAT

DARK CHOCOLATE MOUSSE

OEUF À LA NEIGE

GRANITÉ “POIRE WILLIAMS”

GLACES

VANILLE

CHOCOLAT

CAFÉ

SORBETS

ANANAS

NOIX DE COCO

POMME VERTE

SOUFFLÉS

GRAND MARNIER, CHOCOLATE, CARAMEL

\$ 12 SUPPLEMENT



THÉ À LA MENTHE À LA MAROCAINE

\$ 9

CAFÉ — DEMI TASSE — INFUSIONS



FINANCIERS