

## 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 ET RAIFORT\*

SALMON GRAVLAX WITH 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

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



## Menu de Noël

CHRISTMAS WEEK-END 2023

## Main Courses

### SAUMON RÔTI AUX LENTILLES

SALMON WITH LENTILS

### FILET DE BAR, ENDIVES CARAMÉLISÉES ET COULIS DE PANAIS

BLACK SEA BASS, CARAMELIZED ENDIVES AND PARSNIP SAUCE

### SOLE GRILLÉE, HARICOTS VERTS ET SAUCE MOUTARDE

GRILLED DOVER SOLE, HARICOTS VERTS, MUSTARD SAUCE

\$22 SUPPLEMENT



### 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 MARRONS ET CELERI

DUCK BREAST WITH CHESTNUT AND CELERY

### CARRÉ D'AGNEAU RÔTI, GRATIN DE POMMES DE TERRE À L'ÉPOISSES

RACK OF LAMB, POTATO GRATIN WITH “ÉPOISSES” CHEESE

### TOURNEDOS ROSSINI

BEEF TOURNEDOS AND SAUTÉED FOIE GRAS



THREE COURSES PRIX FIXE \$235



## Desserts

### BRIE DE MEAUX AUX TRUFFES

BRIE LAYERED WITH TRUFFLES



### BÛCHE DE NOËL

### MONT-BLANC

CHESTNUT “MONT-BLANC”

### TARTE TATIN AUX POMMES

APPLE TART “TATIN”

### MOUSSE AU CHOCOLAT

DARK CHOCOLATE MOUSSE

### GRANITÉ

CITRUS

### GLACES

VANILLE

CHOCOLAT

CAFÉ

### SORBETS

HIBISCUS & BERRY

NOIX DE COCO

POMME VERTE

### SOUFFLÉS

GRAND MARNIER, CHOCOLATE, CHESTNUT

\$ 15 SUPPLEMENT



### THÉ À LA MENTHE À LA MAROCAINE

\$ 9

CAFÉ — DEMI-TASSE — INFUSIONS



FINANCIERS