

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 THON, BETTERAVES, PISTACHES ET BAIES ROSES*
TUNA CRUDO WITH BEETS,PISTACHIO AND PINK PEPPER

HUÎTRES ET CAVIAR *
OYSTERS AND CAVIAR

GRAVLAX DE SAUMON AU CITRON ET JALAPEÑO*
SALMON GRAVLAX WITH LEMON AND JALAPEÑO



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



Menu de Noël
MERCREDI 24 DÉCEMBRE 2025

Main Courses

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

NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES, PANAIS CARAMELISÉS ET AGRUMES
SEA SCALLOPS WITH CARAMELIZED PARSNIP AND CITRUS

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 ET SAFRAN
LOBSTER AND SAFFRON RISOTTO



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

MAGRET DE CANARD AU MIEL, POMME FONDANTE
DUCK MAGRET WITH HONEY

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 \$245



Desserts

BRIE DE MEAUX AUX TRUFFES
BRIE LAYERED WITH TRUFFLES



BÛCHE DE NOËL

MONT-BLANC
CHESTNUT “MONT-BLANC”

AUMÔNIÈRE DE POMMES
WITH CRÈME FRAÎCHE ICE CREAM

MOUSSE AU CHOCOLAT
WITH GRAND-MARNIER SABAYON

GRANITÉ
POMEGRANATE AND PINEAPPLE

GLACES
CARAMEL
CHOCOLAT
PISTACHIO

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