

MENU DU RÉVEILLON DU NOUVEL AN

KIR ROYAL ET BLINI AU CAVIAR

HUITRES AU CHAMPAGNE

OYSTERS IN CHAMPAGNE SAUCE

SAUMON FUMÉ ROYALE

SMOKED SALMON WITH CAVIAR

LANGOUSTINES AU CURRY

CURRIED LANGOUSTINES, FRISÉE, APPLE

SALADE AUX ENDIVES, POIRES ET NOIX

ENDIVE, PEAR AND WALNUT SALAD

TERRINE DE FOIE GRAS À LA GELÉE AU SAUTERNES

FOIE GRAS TERRINE WITH SAUTERNES "GELÉE"

FILET DE BOEUF AUX TRUFFES PÉRIGUEUX

BEEF FILET WITH MADEIRA TRUFFLE SAUCE

BASS AU CHAMPAGNE ET CAVIAR

BASS BAKED IN CHAMPAGNE WITH CAVIAR

CANETON À L'ORANGE, RIZ SAUVAGE

DUCK BREAST WITH ORANGE AND WILD RICE

CÔTELETTES D'AGNEAU AU ROMARIN

LAMB CHOPS WITH ROSEMARY AND PROVENCAL TIAN

RISOTTO AU HOMARD ET SAFRAN

SAFFRON RISOTTO WITH LOBSTER

BRIE DE MEAUX AUX TRUFFES

BRIE LAYERED WITH TRUFFLES AND GRILLED WALNUT BREAD

"GRANITÉ" À LA CLÉMENTINE

ICE SHAVED WITH CLEMENTINES

BABA AU RHUM

BABA WITH FLAMBÉED RUM AND CRÈME FRAÎCHE

CASSONADE À LA VANILLE

VANILLA BEAN AND FRUIT "CASSONADE"

TOURTE CHAUDE AU CHOCOLAT NOIR, GLACE MOCHA

DARK CHOCOLATE "TOURT", MOCHA ICE CREAM

TOURTE AUX NOIX, GLACE BOURBON

WALNUT TART WITH BOURBON ICE CREAM

SOUPE DE FRUITS ROUGE, GLACE À LA VANILLE

BERRIES STEEPED IN RED WINE, VANILLA ICE CREAM

PETITS FOURS

DEMI TASSE

PRIX FIXE \$195

*PLEASE ADVISE YOUR CAPTAIN OF ALLERGIES