

# RÉVEILLON DU NOUVEL AN

## SOUPE "HARIRA"

MOROCCAN VEGETABLE SOUP WITH HARISSA, DATES

## COEUR D'ARTICHAUTS, FRISÉE ET FOIE DE CANARD

ARTICHOKE, DUCK LIVER AND FRISÉE SALAD

## SAUMON FUMÉ ROYALE

PETROSSIAN SMOKED SALMON WITH CAVIAR

## FOIE DE CANARD POËLÉ AU PORTO

DUCK LIVER PAN SEARED IN PORT WINE

## HUITRES CHAUDES AU CHAMPAGNE

OYSTERS IN CHAMPAGNE SAUCE

## LANGOUSTINES AUX POMMES VERTES

CURRIED LANGOUSTINES, APPLE, FRISÉE

## CAVIAR OSSETRA ET BLINIS \$250

PETROSSIAN OSSETRA CAVIAR, BLINIS

## RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ET TRUFFE NOIRE

MUSHROOM RISOTTO WITH BLACK TRUFFLE

## BASS AU CHAMPAGNE ET POIREAUX

BASS WITH CHAMPAGNE AND LEEKS

## BLANC DE POULARDE DE NOËL À LA TRUFFE NOIRE

CHICKEN BREAST WITH CHESTNUTS, SAUSAGE, BLACK TRUFFLES

## MAGRET DE CANETON À L'ORANGE, RIZ SAUVAGE

BREAST OF DUCKLING WITH ORANGES AND WILD RICE

## CÔTELETTES D'AGNEAU AU ROMARIN

LAMB CHOPS WITH ROSEMARY, ÉPOISSES GRATIN

## FILET DE BOEUF PÉRIGUEUX

FILET OF BEEF WITH TRUFFLE "PÉRIGUEUX" SAUCE

## "GRANITÉ" À LA CLÉMENTINE

ICED CLEMENTINE "GRANITÉ"

## BRIE DE MEAUX AUX TRUFFES

BRIE WITH BLACK TRUFFLES AND GRILLED WALNUT BREAD

## SOUPE DE FRUITS ROUGE, GLACE À LA VANILLE

BERRIES STEEPED IN RED WINE, VANILLA ICE CREAM

## TOURTE CHAUDE AU CHOCOLAT NOIR, GLACE MOCHA

DARK CHOCOLATE "TOURT", MOCHA ICE CREAM

## DATTIER À LA FLEUR D'ORANGER

WARM DATE "TOURT" WITH ORANGE BLOSSOM

## TARTE AUX NOIX, GLACE BOURBON

WALNUT TART WITH BOURBON ICE CREAM

## BABA AU RHUM

"BABA" WITH FLAMBÉED RUM AND CRÈME FRAÎCHE

## CASSONADE À LA VANILLE

VANILLA BEAN AND FRUIT "CASSONADE"

## SOUFFLÉS

GRAND MARNIER, CHOCOLAT, PISTACHE

## COUPE DE CHAMPAGNE

ET PETITS FOURS

## DEMI TASSE

PRIX FIXE \$250

\*PLEASE ADVISE YOUR CAPTAIN OF ALLERGIES