

MENU DU NOUVEL AN
NEW YEAR'S EVE MENU \$195

••• POUR COMMENCER (CHOICE OF) •••

LE CAVIAR

et le chou-fleur en velouté glacé à l'huile et gelée épicée
Chilled cauliflower velouté, caviar, spicy oil and gelée

~

LE FOIE GRAS

royale crémeuse de foie gras voilée d'une émulsion au Maury "Vieilles Vignes"
Foie gras Royale, parmesan foam, emulsion of Maury "Vieilles Vignes"

••• 1st COURSE •••

LA SAINT-JACQUES

citronnée en carpaccio, langues d'oursins et salade de racine d'Hiver
Scallop carpaccio, urchins, seasonal radishes salad

••• 2nd COURSE (CHOICE OF) •••

LES GNOCCHIS

à la Parisienne, céleri, râpée de truffe noire et croustillant de mimolette
Celery, "Parisian gnocchi", black truffle shaving, mimolette tuile

~

LA LANGOUSTE

accompagnée d'un bouillon aux saveurs orientales
Spiny lobster, oriental flavored broth

••• MAIN COURSE (CHOICE OF) •••

LE TURBOT

aux artichauts, aux artichauts, jus de Barigoule truffé
Turbot, braised artichoke, truffle broth

~

LA CAILLE

farci de foie gras et caramélisée, pomme purée
Caramelized free-range quail, foie gras, potato purée

••• DESSERT •••

LA FORÊT NOIRE

comme un champignon à la griottine coque de chocolat au kirsch
Chocolate mousse, Kirsch macerated cherries, Chantilly

MENU DU GRAND GALA

NEW YEAR'S EVE MENU \$395

••• POUR COMMENCER •••

LE CAVIAR

et le chou-fleur en velouté glacé à l'huile et gelée épiciée
Chilled cauliflower velouté, caviar, spicy oil and gelée
and

LE FOIE GRAS

royale crémeuse de foie gras voilée d'une émulsion au Maury "Vieilles Vignes"
Foie gras Royale, parmesan foam, emulsion of Maury "Vieilles Vignes"

••• 1st COURSE •••

LA SAINT-JACQUES

citronnée en carpaccio, langues d'oursins et salade de racine d'Hiver
Scallop carpaccio, urchins, seasonal radishes salad

••• 2nd COURSE •••

LES GNOCCHIS

à la Parisienne, céleri, râpée de truffe noire et croustillant de mimolette
Celery, "Parisian gnocchi", black truffle shaving, mimolette tuile

••• 3rd COURSE •••

LA LANGOUSTE

accompagnée d'un bouillon aux saveurs orientales
Spiny lobster, oriental flavored broth

••• 4th COURSE •••

LE TURBOT

aux artichauts, aux artichauts, jus de Barigoule truffé
Turbot, braised artichoke, truffle broth

••• MAIN COURSE (CHOICE OF) •••

LA CAILLE

farci de foie gras et caramélisée, pomme purée
Caramelized free-range quail, foie gras, potato purée

~

LE CHEVREUIL

en mignonnette, poêlé à l'aigre doux
Venison, roasted pear, "aigre-doux" sauce

••• PRE DESSERT •••

LES CANNEBERGES

pochées aux zestes d'oranges, sorbet à la pomme verte et espuma de kalamansi
Poached cranberries, green apple sorbet, kalamansi foam

••• DESSERT •••

LA FORÊT NOIRE

comme un champignon à la griottine coque de chocolat au kirsch
Chocolate mousse, Kirsch macerated cherries, Chantilly