

NEW YEAR'S EVE MENU 2018

\$100.00

Huitre, Salad de Concombre, Gingembre & Menthe, Verjus

Oyster on the half shell, cucumber, ginger, mint relish, verjus

Tartelette de Foie Gras Truffée, Compote d'Oignons Rouges & Pignons

Truffle foie gras tartlet, red onion compote, toasted pine nuts

Or/ou

**Salade de Gambas Fumées & Celery Rave à La Vodka, Caviar, Vinaigrette de Homard Acidulée,
Crème Citronnée, Purée de Ciboulette,**

Vodka scented smoked prawns & celery root salad, lobster vinaigrette, frisée, chive purée, lemon cream

Or/ou

Velouté de Marron Truffé, "Cracker" Aux Graines de Sésame

Chestnut & Truffle Velouté, Sesame Seed Cracker

**Filet de Boeuf Grillé, Poêlée de Girolles & Pieds de Mouton, Haricots Verts, Pomme Dauphine,
Sauce Queue de Boeuf & Foie Gras**

*Grilled beef tenderloin, sautéed chanterelles & hedgehog mushrooms, haricots verts, potato "Dauphine",
oxtail & foie gras sauce*

Or/ou

**Homard du Maine Poché, Pommes Bouchon, Chou Farci, Aux Légumes d'Hiver, Sauce Vin Jaune &
Morilles**

Poached Maine lobster, potato "bouchon", stuffed cabbage with winter vegetables, morel & & vin jaune sauce

Or/ou

**Bouchée à la Reine, Morilles, Girolles & Orge Perlé, Tofu & Légumes d'Hiver, Sauce Champagne &
Truffe**

Bouchée à la Reine, morels, chanterelles, Pearl Barley, tofu & winter vegetables, truffle scented champagne sauce

Aspic De Fruits Exotic Passion

Exotic & passion fruits Aspic

Nougat Glacé, Pâte de Fruit Passion, Confit de Poire & Marrons Glacés, Coulis Poire

Nougat glacé tower, pear & chestnut confit, passion pâte de Fruit, pear sauce

Truffes Grand Marnier/Cointreau, Meringues & Friandises

Make your reservation! 802-863-5200