

NEW YEAR'S EVE MENU 2019

\$110.00

Tartare de St Jacques, Mousse d'Avocat, Fruit de La passion

Scallop tartar, avocado mousse, passion fruit

Terrine Foie Gras & Homard, Salade de Salicornes & Frisée, Gelée au Vin Jaune

Foie gras & lobster terrine, sea beans & frisée salad, Vine jaune aspic

Or/ou

Soupe de Potiron Aux Noix Caramelisées, Poudre de Zeste de Citron, Crème Fraiche

Pumpkin soup, spiced candied walnut, lemon zest powder, crème fraiche

Or/ou

Carpaccio de Saumon Cru & Truite Fumée à la Grenade, Petite Salade de Mache

Fresh Salmon & smoked trout carpaccio, lamb lettuce, pomegranate seeds, kefir lime leaf marinade

Cotelette de Pigeon Au Foie Gras & Truffe, Purée de Panais, Poêlée de Chataignes & Raisins, Sauce Aux Truffes

Squab "cotelette" stuffed with foie gras & truffle, parsnip purée, chestnut & grapes casserole, truffle sauce

Or/ou

Filets de Sole & Langoustines Poêlés, Petits Légumes Tournés & Salicornes, Jus de Langoustine

Pan seared Dover sole filets & langoustines, herb spinach, tournés vegetables & sea beans, langoustine sauce

Or/ou

Bouchée à la Reine Au Tofu, Légumes d'Hiver & Champignons Sauvages, Velouté Aux Morilles

Bouchée à la Reine, tofu, winter vegetables & wild mushrooms, morel and vin jaune velouté

Granité Champagne à la Grenade

Champagne pomegranate granita

Mousse Poire Chocolat & Or, Caramel Mou, Poire Caramelisée

Pear chocolate mousse, caramel candy, caramelized pear, pear coulis

Café ou Thé, Mignardises

Coffee & tea, Chocolates Truffles, Meringues & Quince Paste