

## NEW YEAR'S EVE MENU 2020

\$115.00

### **Tartare de Dorade & Salicorne, Aspic d'Orange Sanguine & Pomegranate**

*Dorade & sea bean tartare, blood orange & pomegranate aspic*

-----

### **Terrine de Foie Gras & Ecrevisses, Jus de Tête au Cognac, Mâche & Poudre de Citron**

*Foie gras & crayfish terrine, crayfish essence, lamb lettuce & lemon powder*

Or/ou

### **Carpaccio de Saint Jacques & Mangue Mariné, Compote de Kumquats Confits**

*Scallop & mango carpaccio, kumquat compote, yuzu juice marinade*

Or/ou

### **Velouté de Chataignes & Celeri, Poêlée de Champignons Sauvages au Balsamique**

*Chestnut & celery root velouté, sautéed wild mushrooms, balsamic reduction*

-----

### **Filet de Chevreuil Aux Graines, Compote de Chou Rouge & Canneberges, Spätzle, Sauce aux Canneberges Fraiches**

*Pan seared venison loin, red cabbage & cranberry compote, spätzle, fresh cranberry sauce*

Or/ou

### **Homard du Maine Poché, Crêpe Vonnassienne à la Truffe, Pointes de Chou Romanesco, Sauce au Vin Jaune & Morilles,**

*Poached Maine lobster, truffle crêpe Vonnassienne, Romanesco cauliflower tips, vin jaune & morel 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 Fruit de la Passion**

*Champagne/passion fruit granita*

-----

### **Soufflé Glacé Orange Grand-Marnier, Orangettes au Chocolat, Sirop Acidulé aux Agrumes**

*Orange & Grand-Marnier iced soufflé, chocolate covered orange peel, citrus syrup*

-----

### **Café ou Thé, Mignardises**

*Coffee & tea, Chocolates Truffles, Meringues & Quince Paste*