



Dimanche 31 Décembre 2017

\$79.00 (Plus Tax, Alcohol & Gratuity)
\$119.00 (Menu with Complementing Wines)

premier

VELOUTÉ DE POMMES DE TERRE ET DE POIREAUX

Potato & Leek Soup, Black Truffle Oil | *Château Beauchêne Côtes du Rhône Blanc "Grande Reserve" 2016 (3oz.)*

SAUMON FUMÉ

Smoked Salmon, Gougères, Egg Yolk Mousse, Caviar | *Foreau Vouvray Brut 2011 (3oz.)*

TERRINE DE POULET À LA TRUFFE NOIRE

Chicken & Black Truffle Terrine, Fingerling Potato & Frisée Salad, Aged Sherry Vinaigrette
André & Michel Quenard Chignin-Bergeron "Les Terrasses" 2011 (3oz.)

VOL AU VENT D'ESCARGOTS

Escargots, Puff Pastry, Black Trumpet Mushrooms Reduction | *William Fèvre Chablis "Champs Royaux" 2015 (3oz.)*

deuxième

SALADE TIÈDE DE LENTILLES

Duck Leg Confit, Puy Lentils, Frisée, Aged Sherry Vinaigrette | *Laurent Martray Brouilly "Combiaty Vieilles Vignes" 2015 (3oz.)*

SALADE DE BETTRAVES

Roasted Beets, Hazelnuts, Golden Raisins, Goat Cheese, Citrus Vinaigrette | *Charles Hours Jurancon "Cuvee Marie" 2014 (3oz.)*

SALADE VERTE

Mesclun Green Salad, Parmesan, Red Wine Vinaigrette | *Belle Jardin "Blanc de Blancs" Brut NV (Alsace) (3oz.)*

troisième

NOIX DE SAINT-JACQUES RÔTIES

Roasted Scallops, Sweet Potato Purée, Wild Mushrooms, Spinach, Beurre Blanc
Michel Autran Vouvray "Enfers Tranquiles" 2015 (5oz.)

TRAVERS DE BOEUF BRAISÉ

Braised Shortrib, Root Vegetables, Pommes Purée, Crispy Onion, Mustard Reduction | *Château Vieille Cure Fronsac 2006 (5oz.)*

BAR GRILLÉ

Grilled Rockfish, Wild Mushrooms, Puy Lentils, Cognac Cream Sauce | *Domaine Lafouge Auxey-Durresses 2013 (5oz.)*

MAGRET DE CANARD RÔTI

Pan Roasted Magret, Brioche Stuffing Sage & Dates, Picholine Olives, Red Wine Reduction
Coudoulet de Beaucastel Côtes-du-Rhône 2015 (5oz.)

desserts

TARTE AUX FRAMBOISES

Raspberry Mascarpone Tart, Candied Orange Peel, Honey Brandy Sauce, Raspberry Ice Cream
Champagne René Geoffroy Ratafia de Champagne NV (2oz.)

MOUSSE À LA NOIX DE COCO

Coconut Mousse, Banana Crème Anglaise, Hazelnut Brittle | *Maison Prunier Pineau des Charentes NV (2oz.)*

ASSIETTE DE MIGNARDISES

Chocolate Mocha Macarons, White Chocolate Peppermint Truffle, Chocolate Madeleine, Raspberry Pâte De Fruit
Carod Clairette de Die "Tradition" NV (2oz.)



RESTAURATEURS: Tony Foreman and Cindy Wolf | CHEF de CUISINE: Christopher Scanga

