



## LUNDI 31 Décembre 2018

**\$84.00** (Plus Tax, Alcohol & Gratuity)  
**\$129.00** (Menu with Complementing Wines)

### premier

#### SOUPE DE LENTILLES À LA TRUFFE

Lentil Soup, Winter Vegetables, Duck Confit, Black Truffle | *Alain Vincey Champagne Brut Rosé (3oz.)*

#### RIS D'AGNEAU GRILLÉ

Grilled Lamb Sweetbreads, Frisée, Mache, Picholine Olives, Capers, Lemon Brown Butter  
*Domaine Charvin Côtes du Rhône "Le Poutet" 2015 (3oz.)*

#### TERRINE DE FOIE GRAS

Terrine of Foie Gras, Cured Duck Breast, Pistachio, Dried Figs, Vanilla, Banyuls Gastrique  
*Château Doisy-Védrières Sauternes 2003 (3oz.)*

#### BISQUE AUX FRUITS DE MER

Shellfish Bisque, Butter Poached Lobster, Fines Herbs | *Château Carbonnieux Pessac-Léognan Blanc 2015 (3oz.)*

### deuxième

#### SALADE COMPOSÉE

Mache & Endive Salad, Local Apples, Hazelnuts, Golden Raisins, Chèvre, Cider Vinaigrette  
*Domaine Schoffit Pinot Gris "Harth - Tradition" 2014 (3oz.)*

#### SALADE DE GRAVLAX

Beetroot Cured Salmon Salad, Cucumber, Upland Cress, Red Onion, Capers, Celery, Dill Crème Fraîche  
*Herri Mina Irouleguy Blanc 2015 (3oz.)*

#### SALADE FRISÉE À LA TRUFFE

Frisee Salad, Winter Black Truffle, Fleur de Sel, Truffle Vinaigrette | *Foreau Vouvray Brut 2011 (3oz.)*

### troisième

#### NOIX DE SAINT-JACQUES GRILLÉES

Grilled Scallops, Truffled Pomme Purée, Brussels Sprouts, Crispy Shallots, Persillade  
*Pierre Gaillard Saint-Joseph Blanc 2016 (5oz.)*

#### FILET DE BOEUF GRILLÉ

Grilled Beef Tenderloin, Roasted Butternut Squash, Beech & Oyster Mushroom Vol au Vent, Sauce Bordelaise  
*Château Poujeaux Moulis-en-Médoc 2014 (5oz.)*

#### FILET DE FLÉTAN RÔTI

Pan Roasted Halibut, Spinach, Roasted Fennel, Charred Blood Orange & Caper Vinaigrette  
*Voirin-Jumel Champagne Blanc de Blancs Grand Cru Brut NV (5oz.)*

#### FAUX FILET D'AGNEAU

Lamb Sirloin, Roasted Sweet Potato, Broccoli, Pomegranate, Red Wine Reduction  
*Domaine de la Charbonniere Châteauneuf-du-Pape 2013 (5oz.)*

### desserts

#### TARTE AU CHOCOLAT AMER

Bitter Chocolate Tarte, Black Currant Gel, White Chocolate Crème Anglaise  
*Domaine La Tour Vieille Banyuls "Reserva" NV (2oz.)*

#### MOUSSE AU CHAMPAGNE

Champagne Mousse, Macadamia Tuile, Glazed Kumquats | *Maison Prunier Pineau des Charentes NV (2oz.)*

#### TARTE AUX AIRELLES

Cranberry Tart, Citrus Orange Diplomat, Orange Grand Marnier Coulis | *Carod Clairette de Die "Tradition" NV (2oz.)*

