



MARDI 31 Décembre 2019

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

premier

VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR À LA TRUFFE

Cauliflower & Black Truffle Velouté, Winter Black Truffle Oil | *Lirac, Domaine Lafond "Roc-Épine" 2018 (3oz.)*

SAUMON FUMÉ

Smoked Salmon, Potato & Goat Cheese Croquette, Dill Crème Fraîche
Crémant d'Alsace, Sipp Mack Brut NV (3oz.)

HÛITRES AU CHAMPAGNE

Raw Local Oysters, Cucumber & Red Onion Pickles, Champagne Bubbles, Tellicherry Pepper
Loire, Bouvet-Ladubay "Excellence" Brut Rosé NV (3oz.)

BISQUE DE HOMARD

Lobster Bisque, Butter Poached Lobster, Vadouvan, Fennel Pollen | *Chablis, Domaine William Fevre "Champs Royaux" 2017 (3oz.)*

deuxième

SALADE DE BETTERAVES

Local Beets, Frisée, Clementine, Chèvre, Candied Pistachio, Saffron Citronette
Pinot Blanc, Domaine Weinbach "Réserve" 2017 (3oz.)

SALADE VERTE

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

SALADE DE CHICORÉE

Grilled Chicory Salad, Lardon, Fourme d'Ambert, Mission Figs, Sherry Vinaigrette
Vouvray, Domaine Pichot "Domaine de la Peu de la Moriette" 2018 (3oz.)

troisième

FILET DE SAINT-PIERRE RÔTI

Pan Roasted John Dory, Parsley Potatoes, Champignons, Sauce Normande
Bourgogne, Thibault Liger-Belair "Les Charmes" 2016 (5oz.)

FILET DE BOEUF GRILLÉ

Grilled Beef Tenderloin, Rainbow Chard, Pommes Duchesse, Sauce Châteaubriand
Château Faugères (Saint-Émilion) 2015 (5oz.)

FILET DE FLÉTAN CROUSTILLANT

Crispy Fluke, Black Truffle Pommes Pailles, Champagne Remoulade
Bourgogne, Etienne Sauzet 2016 (5oz.)

POULET EN DEMI DEUIL

Chicken Demi Deuil, Winter Black Truffle, Pommes Purées, Roasted Carrot, Cippolini, Black Truffle Sauce
Gigondas, Les Pallières "Les Racines" 2013 (5oz.)

desserts

TARTE AUX FRUITS

Blueberry & Raspberry Frangipane Tart, Lemon Curd, Vanilla Ice Cream, Candied Lemon Zest
Clairette de Die, Carod "Tradition" NV (2oz.)

DUO DE MOUSSE AU CHOCOLAT

Double Chocolate Mousse, Blackberry Raspberry Gel, Candied Pistachios | *Banyuls, Domaine La Tour Vieille "Reserva" NV (2oz.)*

TARTE AUX NOISETTES

Hazelnut Cake, Dark Chocolate Sauce, Honey Ice Cream, Candied Hazelnut | *Sauternes, Chateau Graves 2015 (2oz.)*

