



Menu 5 services 31 décembre

200\$/personne (+taxes et service)

200\$/person (+tax and service)

Verre de champagne Veuve Clicquot
Glass of Veuve Clicquot champagne

Soupe à l'oignon blanche

White French onion soup

Soupe à l'oignon blanche gratinée au fromage gruyère
surmontée d'un os à la moelle

White French onion soup with melted Gruyère cheese topped with
roasted bone marrow

Queue de homard pochée

Poached lobster tail

Queue de homard pochée sous vide avec beurre blanc
au caviar

Sous vide poached lobster tail with caviar beurre blanc

Asperges

Asparagus

Asperges vertes, oeuf mollet, espuma de panais
carpaccio de truffe et neige de parmesan

Green asparagus, slow-cooked egg, parsnip espuma, truffle
carpaccio and Parmesan snow

Tournedo Rossini

Tenderloin & foie gras

Filet mignon 8oz surmonté de foie gras poêlé, tapenade
de poivrons rouges, persil et tomates et mille-feuilles de
pommes de terre

8oz beef tenderloin topped with seared foie gras, red pepper, parsley and
tomato tapenade and mille-feuilles potato

La finition

The finishing touch

Sphère surprise au chocolat
Suprise chocolate sphere

RÉSERVEZ

RESERVE