

# NEW YEARS EVE

## **-1ST-** **select 1**

### CAVIAR SERVICE (add +50)

white sturgeon caviar, crème fraîche, buckwheat blini, accoutrement

### RILLETTES DE SAUMON

salmon rillettes, viognier gel, haux nest sourdough

### TARTARE DE AGNEAU

lamb tartare, perigord truffle, lovage bearnaise, haux nest brioche

### SALADE BELLE FERMIÈRE

celery, root vegetables, dijon cream

## **-2ND-** **select 1**

### HOMARD À L'AMÉRICAINNE

poached lobster, smoked trout roe, sauce américaine

### ENDIVE À LA MORNAY

roasted endive, porcini, sauce mornay

### GNOCCHI PARISIENNE

bayonne ham, cauliflower mushroom, caramelized onion soubise

## **-3RD-** **select 1**

### DAUBE DE BOEUF

short rib, perigord truffle, foie gras sauce rouennaise

### TURBOT RICHELIEU

herb and caviar beurre blanc, fingerling potatoes

### MAITAKE AU POIVRE

pomme purée, green peppercorn, sauce au poivre

## **-4TH-** **select 1**

### BAVAROIS DE CHOCOLAT

dark chocolate, hazelnut praline, espresso

### CLAFOUTIS DE COING

roasted quince, vanilla syrup, chantilly cream

\$125 Per Person