



Veille du Nouvel An
New Year's Eve
31 décembre 2018 de 18h à 2h

Premier service

Homard infusé à la citronnelle, burrata de bufflonne & croustillant à la réglisse
Lemongrass infused lobster, burrata de bufflonne & licorice crisp

Deuxième service

Paccheri farci à la mousse de morue et poireau, chlorophylle de chou frisé & copeaux de truffe noire
Paccheri stuffed with cod and leek mousse, kale chlorophyll & black truffle shavings

Troisième service

Cappuccino, crème glacée au café
Cappuccino, ice cream coffee

Quatrième service

Filet mignon Angus grillé, escalope de foie gras, sauce au Porto & champignons porcini
Grilled Angus filet mignon, foie gras, Porto sauce & porcini mushrooms

Ou/Or

Filet de bar noir en croûte de pistache, citron confit à la fève de Tonka & poudre de tomate
Black sea bass fillet in pistachio crust, lemon confit with Tonka bean & tomato powder

Purée de pommes de terre fumée, chou mauve, mini zucchini
Smoked potato puree, purple cabbage, mini zucchini

Dessert

Mousse au chocolat, crème brûlée aux pistaches, biscuit au Cointreau nougat avec coulis aux fruits exotiques
Chocolate mousse, pistachio crème brûlée, Cointreau nougat cookie with exotic fruit coulis

Café, thé, espresso, cappuccino
Coffee, tea, espresso, cappuccino

179,00\$/personne + service & taxes
89,00\$/enfant 4-11 ans + service & taxes

