

## Appetizers

SOUPE “VGE” À LA TRUFFE NOIRE  
“VGE” SOUP WITH BLACK TRUFFLE

### SALADE “MAJORELLE”

WATERCRESS, BOSTON LETTUCE, AVOCADO, CUCUMBER,  
HARICOTS VERTS AND LEMON VINAIGRETTE

### BETTERAVES RÔTIES LABNEH ET SUMAC

HEIRLOOM BEETS WITH LABMEH AND SUMAC



CRUDO DE SAINT-JACQUES, GIN ET TONIC GELÉE ET AGRUMES\*

SCALLOPS CRUDO WITH GIN AND TONIC “GELÉE” AND CITRUS

### HUÎTRES ET CAVIAR \*

OYSTERS AND CAVIAR

GRAVLAX DE SAUMON À LA BETTERAVE, KUMQUAT ET JALAPEÑO\*

SALMON GRAVLAX WITH BEETS, KUMQUATS AND JALAPEÑO



### FOIE GRAS TERRINE, CHUTNEY DE POIRES

DUCK LIVER TERRINE WITH PEAR CHUTNEY

### RIS DE VEAUX AUX CÈPES

SWEETBREAD WITH PORCINI

### VOL-AU-VENT D'ESCARGOTS EN PERSILLADE

SNAILS IN PUFF PASTRY WITH PARSLEY AND GARLIC

### PETROSSIAN CAVIAR OSSETRA \$265

PETROSSIAN OSSETRA CAVIAR

\*CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD,  
SHELLFISH OR EGGS MAY INCREASE YOUR RISK OF  
FOODBORNE ILLNESS



# Menu de Noël

MARDI 24 DÉCEMBRE 2024

## Main Courses

### SAUMON EN CROÛTE, FONDUE DE POIREAUX

SALMON IN CRUST, LEEK FONDUE AND CHAMPAGNE SAUCE

### FILET DE BAR, ENDIVES CARAMÉLISÉES ET COULIS DE PANAIS

BLACK SEA BASS, CARAMELIZED ENDIVES AND PARSNIP COULIS

### SOLE GRILLÉE, HARICOTS VERTS ET SAUCE MOUTARDE

GRILLED DOVER SOLE, HARICOTS VERTS, MUSTARD SAUCE

\$22 SUPPLEMENT



### RAVIOLES DE LANGOUSTINES À L'ESTRAGON

LANGOUSTINES AND TARRAGON RAVIOLI

### RISOTTO AUX GIROLLES ET “TÊTE DE MOINE”

CHANTERELLES RISOTTO WITH “TÊTE DE MOINE” CHEESE



### LA POULARDE DE NOËL À LA TRUFFE NOIRE

ROAST CHICKEN WITH CHESTNUTS, SAUSAGE, BLACK TRUFFLES

### MAGRET DE CANARD À L'ORANGE, FLEUR DE POMMES DE TERRE

DUCK BREAST WITH ORANGE AND “FLOWER” OF POTATO

### CARRÉ D'AGNEAU RÔTI, GRATIN DE BLETTES AU COMTÉ

RACK OF LAMB, SWISS CHARDS GRATIN WITH COMTÉ

### TOURNEDOS ROSSINI

BEEF TOURNEDOS AND SAUTÉED FOIE GRAS



THREE COURSES PRIX FIXE \$235



## Desserts

### BRIE DE MEAUX AUX TRUFFES

BRIE LAYERED WITH TRUFFLES



### BÛCHE DE NOËL

### MONT-BLANC

CHESTNUT “MONT-BLANC”

### PAIN PERDU

WITH PANETTONE

### MOUSSE AU CHOCOLAT

DARK CHOCOLATE MOUSSE

### GRANITÉ

POMEGRANATE AND PINEAPPLE

### GLACES

CARAMEL

CHOCOLAT

CAFÉ

### SORBETS

CRANBERRY

NOIX DE COCO

GRAPE

### SOUFFLÉS

GRAND MARNIER, CHOCOLATE, CHESTNUT

\$ 15 SUPPLEMENT



### THÉ À LA MENTHE À LA MAROCAINE

\$ 9

CAFÉ — DEMI-TASSE — INFUSIONS



FINANCIERS