LE MONTRÉALAIS

SOIRÉE DANSANTE

St-Sylvestre / New Year's Eve

Lundi le 31 décembre / Monday, December 31st, 2012

Veuillez trouver ci-joint notre menu pour la soirée dansante du réveillon du Jour de l'An au restaurant **LE MONTREALAIS**. Le billet est de **188,00 $** CAD (service inclus) **+ taxes par personne** incluant une bouteille de champagne par couple, **soit 216.15$ CAD (tout inclus) par personne. Vins et boissons en sus.**

*Please find enclosed our menu for the New Year's Eve dinner dance at **Le Montréalais** restaurant. The ticket is **188.00$ CAD + taxes** (service already included) per person with a bottle of champagne per couple, which equals **216.15$ CAD per person (all inclusive). Wines and beverages extra***

Lors de la réservation, nous vous demanderons de nous communiquer votre numéro de carte de crédit ainsi que vos coordonnées. Veuillez prendre note que nous procéderons au paiement immédiatement, sur carte de crédit, et vos billets vous seront envoyés par la poste ou seront disponibles au restaurant dès votre arrivée le 31 décembre.

To proceed with your reservation, we will require a credit card number for total payment of the tickets. Please be advised that your credit card will be charged immediately and your tickets will be mailed to you or you may pick up the tickets at the restaurant on December 31st.

MENU

Pressé de foie gras et suprême de canard de Brome,
compote d'abricots et caramel de merisier
Pressed foie gras and Brome Lake breast of duckling, apricot compote with wild cherry caramel

OU/OR

Floralie de gambas et pétoncle mariné, corolle de fruits exotiques au Kalamansi
Floraly of gambas and marinated scallop, exotic fruits corolla with Kalamansi chocolate

✯

Velouté de panais caramélisé au miel de nos abeilles
Parsnip velouté caramelized with honey from our bees

✯

Blanquette de homard des Îles de la Madeleine aux girolles et beurre d'oursin
Blanquette of Magdalene Islands lobster with girolle mushrooms and sea urchin butter

✯

Granité au Chicoutai et pépites de canneberge
Chicoutai granita with cranberry bits

✯

Filet mignon de bœuf en Rossini, sauce Périgueux
Pan-fried beef filet mignon with foie gras, Périgueux sauce

OU/OR

Suprême d'omble chevalier en Bonne Femme au sabayon de champagne
Fillet of Arctic char enhanced with a champagne sabayon

✯

Duo de fromages Pied de Vent et Riopelle, croustille aux noisettes et abricots,
verdurette à l'huile de noix et pignons de pins
Pied de Vent and Riopelle cheeses with hazelnut and apricot crisp,
greens with nut and pine nut oil

✯

Pleine lune du Jour de l'An / *New Year's Eve holiday delight*

OU/OR

Alcazar au chocolat grand cru et glace caramélia / *Chocolate Alcazar with caramel ice cream*

OU/OR

Mont-Blanc aux marrons et vanille bourbon / *Mont-Blanc with chestnuts and vanilla bourbon*

OU/OR

Baba au rhum / *Rum baba*

✯

Café / *Coffee*

Fairmont
LE REINE ELIZABETH
MONTRÉAL

900, boulevard René-Lévesque ouest – Montréal (Québec) – CANADA – H3B 4A5 – Téléphone / Phone (514) 861-3511