Bonne Année ✯ Happy New Year

Mille-feuille de pétoncle et tartare de saumon, purée d'artichaut et pomme séchée, sauce aigre-douce
Scallop and salmon tartare mille-feuille with an artichoke and dried apple purée, sweet and sour sauce

OU/OR

Marbré de canard fumé et foie gras, chutney de petits fruits, caramel salé au citron et au Porto
Marbled smoked duckling and foie gras with a fruit chutney, salted caramel with lemon and Port wine

✯

Consommé de cerf de Boileau aux mousserons des bois
Boileau deer consommé with forest mushrooms

✯

Élixir de crustacés aux langoustines et crevettes aux saveurs épicés des Îles
Shellfish elixir with scampi and shrimps enhanced with spicy Island flavours

✯

Granité au Chicoutai et au whisky blanc
Chicoutai granita with white whiskey

✯

Filet mignon grillé, coing confit à la cannelle, émulsion périgourdine
Grilled filet mignon, candied quince with cinnamon, foie gras emulsion

OU/OR

Pavé de vivaneau saisi dans sa peau croustillante, bouillon de légumes montés au beurre de cerfeuil
Swiftly-sautéed fillet of red snapper with its skin, vegetable broth enhanced with chervil butter

✯

Bouquet de mesclun du jardin d'hiver, vinaigrette à l'huile d'olive et duo de fromages
Bouquet of garden mesclun with olive oil vinaigrette and cheese duo

✯

Sphère chocolat et mandarine
Chocolate and mandarin delight

OU/OR

Vacherin exotique
Exotic fruit vacherin

✯

Café / *Coffee*

Billets/Tickets : 185 $ par pers
incluant service et une bouteille de champagne par couple/
including service and one bottle of champagne per couple
(taxes applicables en sus/ *applicable taxes extra*)

MARDI LE 31 DECEMBRE / TUESDAY, DECEMBER 31, 2013