

LE RÉVEILLON DE NOËL

\$255 PER PERSON

CANAPÉS

Hûîtres “Souvenir de St Jean de Luz”
warmed with espelette butter

Barbajuans d’hiver
butternut and black truffle

Thon à l’huile d’Espelette
relaxed foie gras and ham with port

HORS D’OEUVRES

Consommé alsacienne
chicken consommé, ravioli with sauerkraut

Poireaux vinaigrette
hazelnuts from piedmont

Céleri en remoulade
with lobster

Tartare de boeuf
traditional condiments and caviar

GOURMANDISES

Quenelle de brochet, sauce américaine
pike mousse with lobster sauce

Or

Vol-au-vent de tradition bourgeoise
sweetbreads, lobster and mushrooms,
vermouth cream and tarragon

PLATS

Filets de sole aux oursins
dover sole, light sea urchin bisque, spinach

Pintade rôtie à la châtaigne, la cuisse en pot au feu
roasted guinea hen breast, chestnut puree with chartreuse,
leg braised with winter vegetables

Filet de boeuf, sauce Périgieux
prime filet, black truffle

Pommes dauphine
winter greens, vinaigrette a la truffe

Service de fromages
for those that like it

DESSERTS

Mandarin “Coucou”
iced satsuma orange

Bûche de Noël
chestnut, chocolate and rum

Mignardises
sweet things

Bredele
christmas cookies, a souvenir from Strasbourg

