Menu du Nouvel An | New Year's Eve Menu

Amuse-bouche

Petite tartelette au homard
Crème au champagne, fondue aux poireaux
Bite-Sized Lobster Tartlet
Champagne cream, leek fondue

Magret fumé
Confit de poires à la cardamome servi sur pain d'épices
Smoked Duck Breast
Cardamom pear confit served on gingerbread

Entrée | Appetizer

Tataki de cerf
Émulsion de choux-fleurs et de parmesan, enokis marinés,
huile de noisettes torréfiées, gelée de cassis
Deer Tataki
Cauliflower and parmesan emulsion, marinated enoki mushrooms,
roasted hazelnut oil, blackcurrant jelly

Plats principaux | Main Courses
(Un choix | Choice of one)

Médaillon de filet mignon rôti au beurre
Gratin de pommes de terre aux herbes, sauce crémeuse
aux morilles, légumes oubliés caramélisés à l'érable
Butter-Roasted Filet Mignon Medallion
Potato herb gratin, creamy morel sauce, maple-caramelized
back-of-the-fridge vegetables

Dos de morue charbonnière laqué au miso
Purée lisse de patates douces au gingembre,
légumes racines, sauce au miso et au sésame
Miso-Glazed Sablefish Loin
Smooth yam purée with ginger, root vegetables,
miso and sesame sauce

Dessert

Biscuit moelleux
Confit de framboises et de canneberges
au parfum d'hibiscus, bavaroise au chocolat ivoire à la vanille
Soft Cookie
Hibiscus-flavoured raspberry and cranberry confit,
vanilla and ivory chocolate Bavarian cream