



MENU DU RÉVEILLON
NEW YEAR'S EVE MENU



CANAPÉS



HUÎTRES DE L'ÎLE-DU-PRINCE-ÉDOUARD
EN DEUX FAÇONS AVEC ESPUMA DE CHAMPAGNE

PRINCE EDWARD ISLAND OYSTERS TWO WAYS WITH CHAMPAGNE ESPUMA

OEUF DE CANE DE LA FERME *LA CANE BLANCHE*, CAVIAR
D'ESTURGEON, PAIN BRIOCHÉ À L'OIGNON BRÛLÉ

CANE EGG FROM *LA CANE BLANCHE* FARM, STURGEON CAVIAR,
BURNT ONION BRIOCHE BREAD

FOIE GRAS DE *LA CANARDIÈRE*,
DÉCLINAISON DE GRIOTTES

FOIE GRAS DE *LA CANARDIÈRE*
DECLINAISON OF MORELLO CHERRIES

RAVIOLO AU HOMARD, TRUFFE, BEURRE BLANC AU
CRESSON ET JAUNE D'OEUF CONFIT

LOBSTER RAVIOLO, TRUFFLE, BEURRE BLANC WITH
WATERCRESS AND CANDIED EGG YOLK

JOUE DE BOEUF, LENTILLES BELUGA, CROÛTE À L'OS
À MOELLE ET FINES HERBES, JUS AU MADÈRE

BEEF CHEEK, BELUGA LENTILS, BONE MARROW AND
HERB CRUST, MADEIRA JUS



GRANITÉ DU CHEF PÂTISSIER

PASTRY CHEF'S GRANITA

DESSERT DU RÉVEILLON

NEW YEAR'S EVE DESSERT



MIGNARDISES