JOUR DE L'AN

MENU FORFAIT GOURMAND

PREMIER SERVICE

Soupe

Soupe Pho aux dumplings de homard
Grüner Veltliner, Lois, Weingut Loimer (Autriche)

Salade

Poire pochée au porto | Verdures énergisantes
Vinaigrette aux canneberges | Croustillant aux pacanes
Chardonnay, Dolomite, Cave Spring (Canada)

DEUXIÈME SERVICE

Viande

Côte de bœuf braisée | Purée de pommes de terre au beurre | Champignons rôtis | Jus aromatisé à la truffe
Château Fonpiqueyre, Cru Bourgeois, Haut-Médoc, Domaine Lapalu (France)

Poisson

Flétan poché | Bouillon à l'orange et au fenouil
Risotto au sumac du Québec
Gavi di Gavi, Villa Sparina (Italie)

Végétarien

Champignons Portobello grillés | Ratatouille
Feta fumé | Tomate mijotée
Naoussa, Domaine Thymiopoulos (Grèce)

TROISIÈME SERVICE

Dessert pour 2
Jurançon, Cuvée Jean, Château Jolys (France)

Gâteau aux dattes | crème glacée au caramel croustillant

Crème brûlée au Chai

Fondant au chocolat

NEW YEAR'S EVE
GOURMET PACKAGE MENU

FIRST COURSE

Soup

Aromatic Pho Soup with Lobster Dumplings
Grüner Veltliner, Lois, Weingut Loimer (Autriche)

Salad

Port Poached Pear | Power Greens
Cranberry Vinaigrette | Pecan Crunch
Chardonnay, Dolomite, Cave Spring (Canada)

SECOND COURSE

Meat

Braised Short Ribs | Brown Butter Mash
Roasted Mushrooms | Truffle Jus
Château Fonpiqueyre, Cru Bourgeois, Haut-Médoc, Domaine Lapalu (France)

Fish

Poached Halibut | Fennel Orange Broth
Quebec Sumac Risotto
Gavi di Gavi, Villa Sparina (Italie)

Vegetarian

Roasted Portobello | Ratatouille
Smoked Feta | Slow-Stewed Tomato
Naoussa, Domaine Thymiopoulos (Grèce)

THIRD COURSE

Dessert for 2
Jurançon, Cuvée Jean, Château Jolys (France)

Date Cake with Caramel | Crunch Ice Cream

Chai crème brûlée

Chocolate Molten Cake