

LE MENU HIVER AUTOUR DE LA TRUFFE NOIRE | \$595 TRADITION FRANÇAISE EN QUINZE PARTITIONS

For a seamless dining experience, this menu will be prepared for the entire table
Pour la totalité des convives de votre table

Le pain au levain et son beurre extra fin de chez Beillevaire

Sourdough bread served with Beillevaire artisanal butter

Les Canapés

Young Comté wrapped in a slice of viande des Grisons

Gougère with celery & black truffle from Provence

La Mise En Bouche

Warm watercress velouté on a hot truffle jelly

Le Hors D'Oeuvre Froid Au Caviar

Caviar served on petals of Roseval potatoes with condiments & herbs

Le Hors D'Oeuvre Chaud À La Truffe Noire

Black truffle tart with confit onions & smoked bacon

Le Fruit De Mer

Hand dived scallops cooked in oven, served with herb & seaweed sauce

Le Poisson De Mer

Line caught sea bass with truffle & Vin Jaune sauce

Le Granité

Champagne granité

Le Légume De L'Arrière-Saison

Sand carrots from Nantes with a subtle hint of orange

Le Plat Principal De Viande

Rossini style beef tenderloin in harmony with foie gras & madeira sauce

Le Fromage À L'Assiette

Baked mont d'Or with black truffles

Le Pré-Dessert

Chocolate mousse on cinnamon-apple

Le Dessert

Variations of clementine in different textures with earl grey jelly

Le Petit Four Et La Mignardise

Traditional pastries - Canelé & Mont-Blanc

Les Chocolats Au Plateau

Selection of chocolate bonbons