

MENU VEILLE DU JOUR DE L'AN

NEW YEARS EVE MENU

149\$ PAR PERSONNE AVEC ACCORD METS ET VINS ET MOUSSEUX DURANT LE DÉCOMPTE
\$149 PER PERSON WITH WINE PAIRING AND COUNTDOWN SPARKING WINE

1^{ER} SERVICE | 1ST SERVICE

CHOIX DE 3 CANAPÉS DU CHEF | **CHEF CHOICE OF 3 CANAPES**

2^E SERVICE | 2ND SERVICE

POTAGE DE PATATES DOUCES AU CRABE À CARAPACE MOLLE FRIT CROUSTILLANT
SWEET POTATOES POTAGE WITH CRISPY FRIED SOFT SHELL CRAB

Option végétalienne disponible | **Vegan option available*

3^E SERVICE | 3RD SERVICE

GRAVLAX DE SAUMON THAÏLANDAIS | **THAI CURED SALMON**
Ikura, pomelo, échalote, orange // *Ikura, pomelo, shallot, orange*

4^E SERVICE | 4TH SERVICE

BISQUE DE HOMARD SERVIE AVEC RÔTI THAÏLANDAISE | **LOBSTER BISQUE WITH THAI ROTI**

5^E SERVICE | 5TH SERVICE

UN CHOIX PARMIS | **CHOICE OF ONE BETWEEN :**

CARI MASSAMAN AU BOEUF | **BEEF MASSAMAN CURRY**

Mousse de coco, pommes de terre grelots, noix de cajou // *Coco mousse, baby blushing potato, cashew*

NOUILLES SAUTÉES THAÏLANDAISE (PAD KEE MAO) | **THAI DRUNKEN NOODLES (PAD KEE MAO)**

Canard, basilic thaï, maïs miniature, gailan et pousse de bambou // *Duck, Thai basil, baby corn, gailan and bamboo shoot*

POULET DE CORNOUAILLE GRILLÉ FAÇON SUD DE LA THAÏLANDE SERVI AVEC RIT FRIT

SOUTHERN THAI ROASTED CORNISH HEN SERVED WITH FRIED RICE

TOFU FRIT CROUSTILLANT | **CRISPY FRIED TOFU**

Sauce au tamarin, gailan et légumes verts thaïlandais sautés (Végétalien) // *Tamarind sauce, stir fried gailan and morning glory (Vegan)*

6^E SERVICE | 6TH SERVICE

DESSERT AU CHOIX DU CHEF | **CHEF'S CHOICE DESSERT**

Option végétalienne disponible | **Vegan option available*