



MENU VEILLE DU JOUR DE L'AN NEW YEARS EVE MENU

199\$ PAR PERSONNE AVEC ACCORD METS ET VINS ET MOUSSEUX DURANT LE DÉCOMPTÉ
\$199 PER PERSON WITH WINE PAIRING AND COUNTDOWN SPARKING WINE

1^{ER} SERVICE | 1ST SERVICE

DÉGUSTATION SURPRISE DU CHEF | **CHEF'S SURPRISE DEGUSTATION**

Huître, canard, poulet, crevettes et porc // Oyster, duck, chicken, shrimp and pork potato, cashew

2^E SERVICE | 2ND SERVICE

SAUMON YAM | **YAM SALMON**

Gravlax de saumon salé, ikura, échalote, orange, mousse de coco, coriandre et feuilles de menthe
// Cured salmon, ikura, shallot, orange, coco mousse, coriander and mint leaves

3^E SERVICE | 3RD SERVICE

SOUPE DE COURGE MUSQUÉE AVEC MOUSSE STYLE CAPPUCCINO À LA CITRONNELLE |
BUTTERNUT SQUASH SOUP WITH LEMONGRASS FOAM-LIKE CAPPUCCINO

4^E SERVICE | 4TH SERVICE

BOEUF WAGYU | **WAGYU BEEF**

Sauce tamarin, taro et asperges blanches // Tamarind sauce, taro and white asparagus

5^E SERVICE | 5TH SERVICE

GRANITÉ DE CITRON VERT, GALANGA ET GRENADE AVEC FEUILLE D'OR |
LIME, GALANGAL AND POMEGRANATE GRANITA WITH GOLD LEAF

6^E SERVICE | 6TH SERVICE

PAD THAI AU HOMARD | **LOBSTER PAD THAI**

7^E SERVICE | 7TH SERVICE

DOUCEUR CHOCOLATÉE | **CHOCOLATE TREAT**

8^E SERVICE | 8TH SERVICE

SUCRERIE DE LA VEILLE DU NOUVEL AN | **NEW YEARS EVE SWEETNESS**

Option végétalienne disponible | **Vegan option available*