



*Le 31 décembre 2009*

*Menu*

*Foie gras de canard maison, figues rôties au Porto  
Home made duck foie gras with roasted figs in port wine  
ou / or*

*Bavarois d'avocat à l'huile de truffe et caviar de saumon  
Avocado bavarois with truffle oil and salmon caviar*

*\*\*\**

*Velouté de volaille aux îles flottantes  
Game velouté with floating islands*

*\*\*\**

*Flan d'écrevisses et St-Jacques au beurre de wasabi et homard  
Crawfish and scallop flan with wasabi and lobster butter*

*\*\*\**

*Sorbet de Granny Smith à la gelée de Sauterne  
Apple sherbet with Sauterne jelly*

*\*\*\**

*Pavé de thon grillé, vinaigrette tiède d'agrumes et zeste confit  
Grilled tuna fish with lukewarm citrus dressing and candied zest  
ou / or*

*Côte d'agneau au curry de Madras en feuille de filo  
Rack of lamb with Madras curry in filo pastry  
ou / or*

*Suprême de faisán farci aux morilles, poêlé, bouillon de Sauvignon  
Pan seared pheasant breast stuffed with morel, Sauvignon broth  
ou / or*

*Médaille de Cerf des Appalaches en croûte de noix et baies de genièvre  
Venison medallion with nut and juniper berry crust*

*\*\*\*\*\**

*Délice du maître chocolatier  
Pastry chef's delight*

*\*\*\**

*Café, thé ou infusion  
Coffee, tea or herbal tea*

*Bonne Année 2010!  
Happy New Year 2010!*