



artisans

Cuisine & Savoir-faire

Le Réveillon du Père Noël

Christmas Eve

December 24th 2024

\$119.⁰⁰ per person + Tax and Gratuity

(Credit Card required to make reservation)

L'Amuse Bouche

Le Caviar et sa Crevette à la Japonaise

Caviar, Sour Cream, Tempura Fried Gulf Shrimp, Micro Green Salad

Le Dîner Réveillon

La Laitue Iceberg au Fromage Bleu

Wedge Salad Iceberg Lettuce, Creamy Blue Cheese Dressing, Bacon, Tomato

Your Choice: Topped with Smoked Salmon or Jambon de Bayonne

L'Entrée

Le Gâteau de Crabe Bleu du Golfe du Mexique

Crab Cake, Warm Succotash, Sauce Rémooulade

Or

Le Duo Confit de Canard et Foie Gras

Foie Gras and Duck Confit, Chestnut Purée, Raisin Demi-Glace

Le Plat Principal

Le Flétan à la Sauce de Chantilly

*Bake Halibut Sauce Chantilly, Creamy Basil Risotto, Asparagus
Chantilly/Hollandaise Sauce*

Or

Le Duo de Viandes de Bœuf

*Roasted Beef Tenderloin, Port Braised Short Ribs, Mashed Purple Sweet Potatoes
Haricot Vert, Porto Sauce*

Or

Le Poulet à la Truffe Noire

Stuffed Truffle Chicken Breast, Lyonnaise Potatoes, Sautéed Spinach, Truffle Velouté

Le Dessert

La Bûche de Noël au Chocolat

Chocolate Christmas Yule Log, Sauce Eggnog au Grand Marnier