



*artisans*

*Cuisine & Savoir-faire*

*Le Réveillon du Nouvel An 2024*

*New Year's Eve 2024*

**Amuse Bouche Du Chef**

*Warm Oyster, Smoked Butter, Smoked Salmon*

**Foie Gras au Torchon et Pot de Crème**

*Foie Gras Terrine and Pot de Crème, Grapes Acidulated, Artisans Dried Grapes, Raisin Reduction*

**Duo de Homard et Saumon, Beurre de Homard Chantilly Sauce**

*Lobster and Salmon, Lobster Chantilly Sauce, Polenta, Tempura Asparagus*

**Sorbet au Champagne**

*Champagne and Sorbet*

**Filet de Bœuf Rôti, Sauce Rossini**

*Chairman's Reserve Tenderloin Rôti, Sauce Rossini*

*Marble Potatoes, Baby Round Carrots*

**Fromage et Petite Salade**

*Baked Brie en Croute, Apple Sorbet*

*Petite Greens Vinaigrette, Candied Walnuts*

**Soufflé Glacé aux Pistaches, Grand Marnier Sauce au Chocolat**

*Frozen Pistachio Soufflé, Grand Marnier Chocolate Sauce*

**Mignardises**

**Champagne Toast**

**Reservation 5 to 10 pm**

**\$160<sup>00</sup> per person + tax and gratuity**  
*(Credit Card required to make a reservation)*

