



New Year's Eve Menu

December 31, 2008

**Gavettes à la Façon du Bassin d' Arcachon
\$18.00**

(Crispy Oysters with Truffle and Caviar)

Ris de Veau au Sauternes \$16.00

(Pan Seared Sweetbread with Sauternes Sauce)



**Oie aux Deux Façons, Côtes de Blettes à la
Landaise \$32.00**

*(Confit and Roasted Goose with Braised Swiss
Chard)*

**Bar du Chili Rôti en Croûte, Emulsion aux
Oranges Sanguines \$28.00**

*(Mixed Nuts Crusted Chilean Sea Bass with Blood
Orange Emulsion, Winter Baby Vegetables)*



**Gratin de Fruits Rouges, Sabayon au Champagne
\$12.00**

(Mixed Berry Gratin with Champagne Sabayon)

Bon Appétit

Bonne et Heureuse Nouvelle Année 2009

Happy New Year!

2009

