



SOIRÉE DU
Jour de l'an



31 DÉCEMBRE 2024

125 \$/personne + taxes et service

MISE EN BOUCHE

Bouchée croustillante de kadaïf aux pétoncles

1^{ER} SERVICE | 3 MEZZES FROIDS

Concombre libanais farci au fromage feta, herbes et amandes grillées

Tartare de loup de mer à l'orange sanguine, huile d'aneth et romarin, sarrasin soufflé

Foie gras mi-cuit au sumac, chutney de raisins à l'arak, pain de seigle grillé

2^E SERVICE | 3 MEZZES CHAUDS

Légumes racines rôtis au miel et épices

Riz au safran et fruits séchés

Côte de bœuf grillée aux herbes, sauce au yogourt au cumin et à la rose

DESSERT

Labneh fouetté à la pistache, biscuit au café, crème de pistaches

Accord mets-vins disponible (\$)

Renseignez-vous auprès de notre sommelier Michael ou de votre serveur(euse).

Bonne soirée!