

FRENCH  BUVETTE

Coquette

Le Réveillon Menu

Includes Glass of French Champagne

Amuse

Boeuf Kobe sur Mousse au Foie Gras

Kobe Beef. Brioche. Foie Gras Foam

ou/or

Rémoulade de Légumes au Beurre Vadouvan

Farm Vegetables. Cultured Butter. Vadouvan. Mushroom Crumble

First Course

Duo de Poissons Cru

Kampachi and Tuna Crudo. Cucumbers. Pomegranate Consommé. Lime Salt. Serrano Oil

ou/or

Salade de Roquefort

Local Greens. Roquefort. Walnut Crumble. Charred Red Onions. Honey Vinaigrette

ou/or

Salade aux Choux de Bruxelles et Lardons

Crispy Brussel Sprouts. Lardons. Apple Honey Vinaigrette. Fried Egg. Gribiche. Shaved Apples

Second Course

Loup de Mer Poché au Poireaux

Olive Oil Poached Branzino. Caviar and Onion Soubise. Melted Leeks

ou/or

Faux Filet aux Pommes et Purée de Carotte

Ribeye. Apple Prosecco. Carrot Puree. Confit Sun Chokes

ou/or

Rissole de Champignons Fumés a la Sauce Provençale

Smoked Mushroom Carta Fatta. Provençal Sauce. Fried Leeks. Saffron Aioli

Dessert Course

Bouchon au Chocolat

Mocha Ice Cream. Peppermint White Chocolate Crumble. Marble Chocolate Shavings

ou/or

Quatuor de Petites Douceurs

Petit Crème Brûlée. Almond Petit Four. Pistache & Bergamote Petit Gâteaux. Champagne Cheesecake Tarte

Le Réveillon Menu - \$135

Optional Wine Pairing with Four Wines for New Year's Eve - \$60

