

# NEW YEAR'S EVE SET DINNER

## **Crab Mille-Feuille**

oscietre caviar • crème fraîche

*Bollinger, Spécial Cuvée Brut, Champagne, France NV*

\*\*\*

## **Boston Lobster**

avocado • basil • tomato essence

*Gabriel Meffre, Hermitage Laurus Blanc, Rhône Valley, France 2020*

\*\*\*

## **Duck Consommé**

beetroot • smoked duck • chives

\*\*\*

## **Sautéed Foie Gras**

pineapple carpaccio • pistachio • port wine

*Edouard Delaunay, Bourgogne-Septembre Blanc, Burgundy, France 2021*

\*\*\*

## **Roasted Scallops**

kohlrabi • carrot • chamomile beurre blanc

\*\*\*

## **Roasted Turbot "Tout Paris"**

black truffles • lobster sauce • romanesco • pommes maxim

or

## **U.S. Prime Sirloin**

ox tongue • wild mushrooms • pommes dauphine • shallot jus

*Echo de Lynch-Bages, Pauillac, France 2009*

\*\*\*

## **Parmesan & Blue Cheese Mille-Feuille**

peppered apricot purée

\*\*\*

## **Soufflé Rothschild**

raspberries • kirsch ice cream

*Graham's Fine White Port, Duriense, Portugal*

**6 - course 1,688 per person**

**8 - course 2,288 per person**

*Sommelier's Wine Pairing*

*5 – glass 688*

If you have any food allergies, please inform our staff.