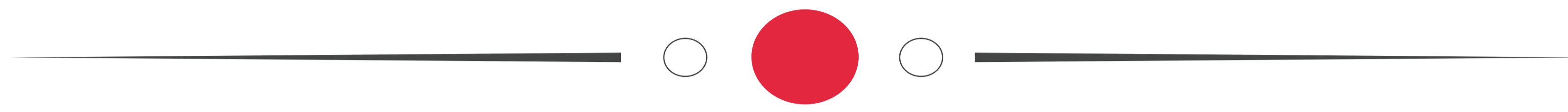


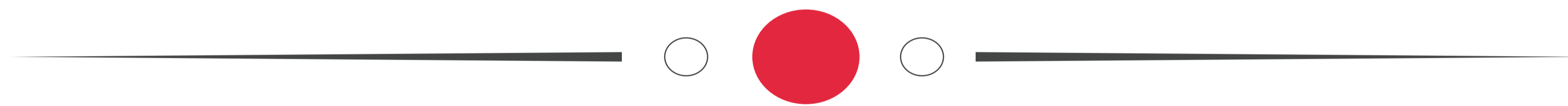


French tradition

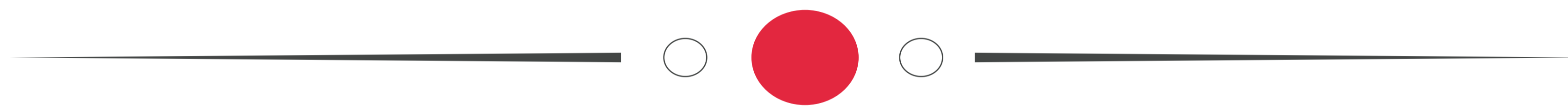
Bisque de homard Breton, pince en beignet
Brittany blue lobster bisque, fritter claw



3 huitres « fine de claire »
3 Oysters « fine de claire »



**Truite Label rouge légèrement fumée puis rôti aux
amandes, cèpes & poireaux**
*Trout fillet « Petuna » lightly smoked, almond,
porcini & leek cream fondue*



**Filet de bœuf Angus nourri aux grains « Rossini »
mousseline de céleri rave & Gnocchi Truffé**
*Grain fed Angus beef tenderloin « Rossini »
celeriac & Parisian truffle gnocchis*

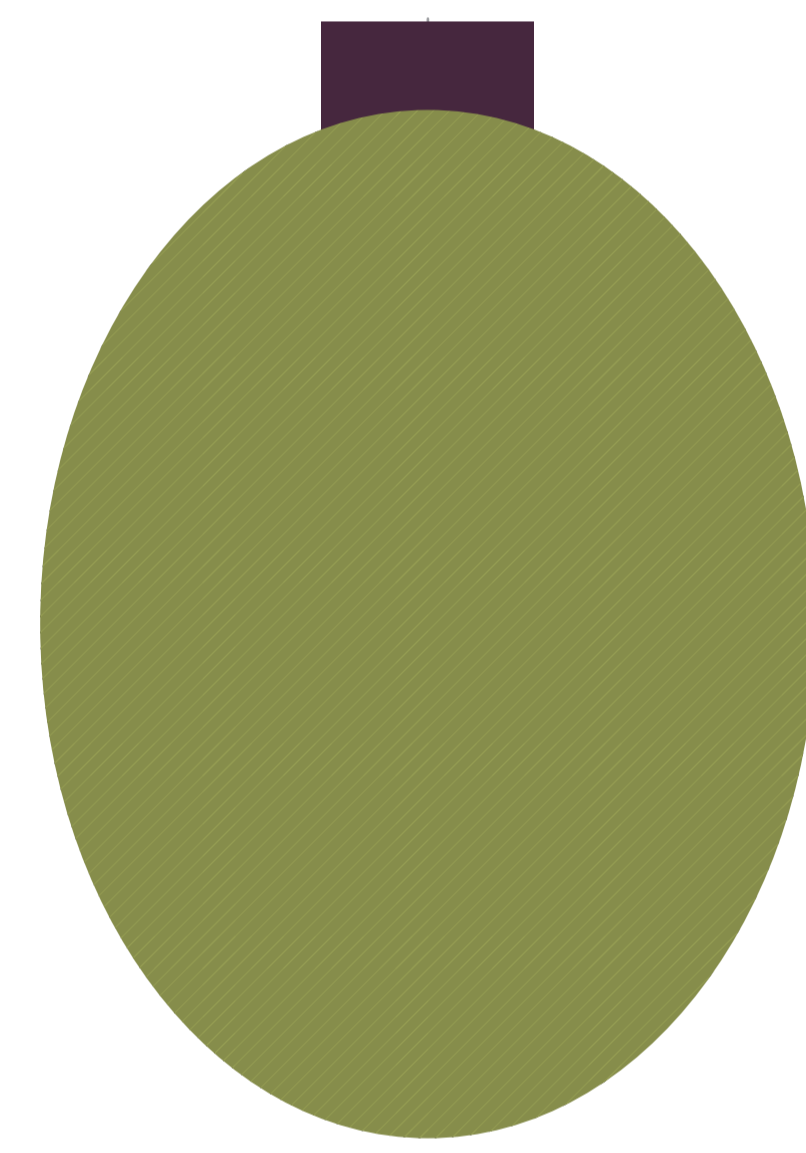
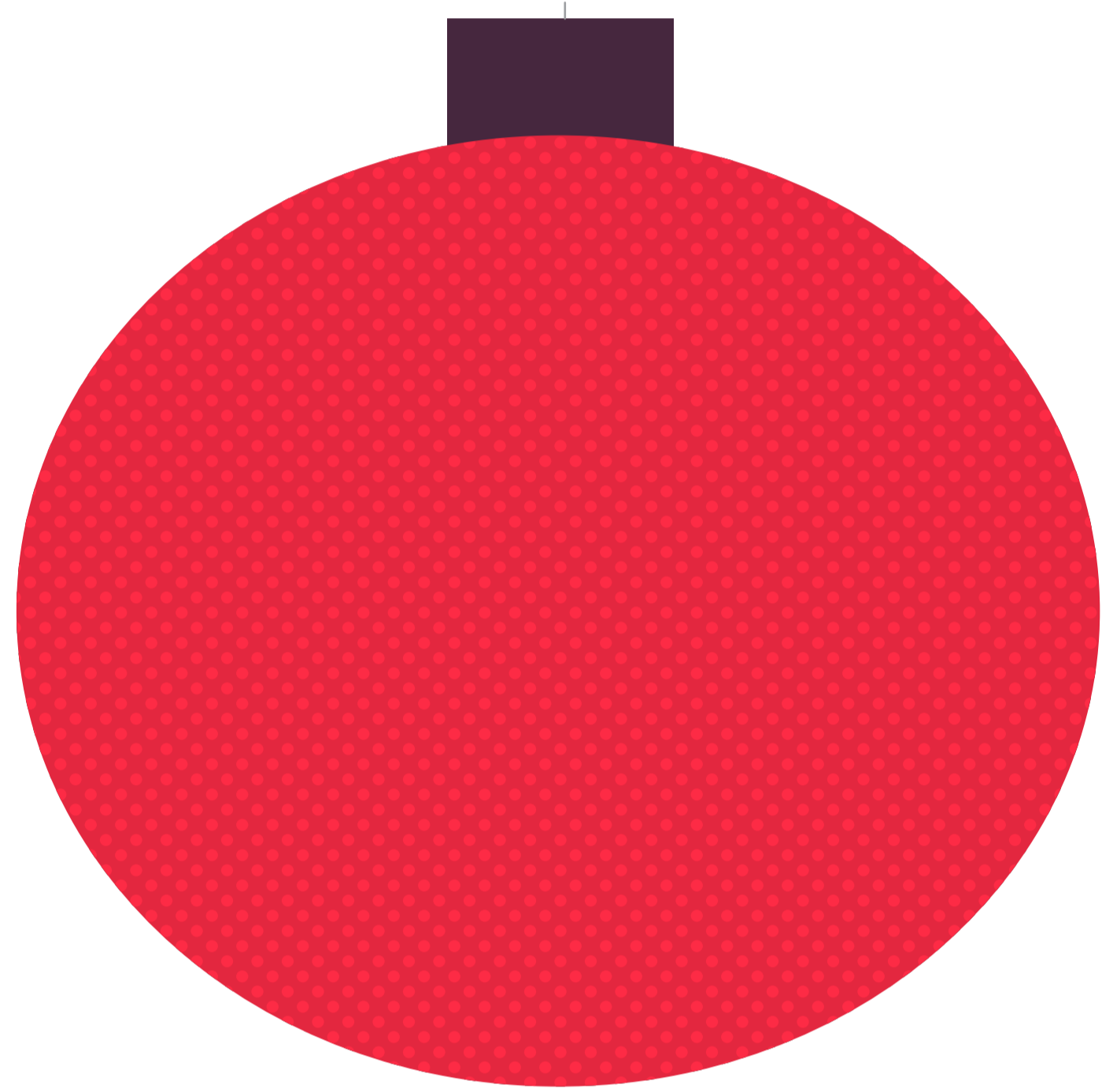


**Mont-Blanc a ma façon, marmelade de
cassis & macaronade**
*Chef's version of Mont Blanc, blackcurrant
meringue & chestnut cream*

RM 298 ++



All prices are subject to 10% Service Charge and 6% GST



Special Menu

OF NEW YEAR

· *Maison Francaise* ·

