



La * S O C I É T É
MONTRÉAL

Four de l'an 2019
New Years Eve 2019

Amuse Bouche

Entrée

Homard / Lobster

Céleri rémoulade, vinaigrette Homard, purée de carottes et crème Bisque
Remoulade, Carrots Purée, Bisque with Cream

ou

Flan de Porcelet Gaspor Laqué à l'érable / Gaspor Pork Belly glazed with maple

Purée de panais rôti, oignon cipollini confit et choux de Bruxelles croustillants
Roasted Parsnip Purée, Cipollini onion, Crispy Brussels Sprouts

Plats

Filet de Boeuf 1850 Rossini / Rossini Beef Filet Mignon

Escalope de Foie Gras poêlé, Aligot classique et champignons girolles
Pan Seared Foie Gras, Aligot and Girolles Mushrooms

ou

Pavé de Morue d'Islande / Iceland Cod Fillet

Concassé de topinambours, crème d'artichauts et citron confit
Jerusalem Artichoke, Cream of Artichoke and confit lemon

ou

Suprême de Pintade / Guinea Fowl

Gnudi de ricotta rôti, courge musquée, beurre noisette et sauge
Fried Ricotta Gnudi, Butternut Squash, Sage, Butter

Dessert

Boule à Neige / Edible Snow Globe

Craquant chocolat, coeur à la cerise noir et mousse Ivoire
Chocolate Crust, Heart of Black Cherry, White Cocolate Mousse

Dj et bulles à minuit

\$85 par personne ou \$125 avec accords des vins

Carte de crédit requise afin de réserver pour les groupes de plus de 4 personnes

Dj and bubbles at midnight

\$85 per person or \$125 with wine pairing

Credit card required to reserve for parties of more than 4 people