

CASINO *Royale*

MERCREDI 31 DÉCEMBRE - SALLE RICHELIEU
WEDNESDAY, DECEMBER 31 - SALLE RICHELIEU

COCKTAIL 19H
COCKTAIL 7 PM

DÎNER 5 SERVICES 20H À 23H
5-COURSE DINNER 8 PM TO 11 PM

ANIMATION MUSICALE
LIVE MUSIC

SOIRÉE DANSANTE 23H À 2H
DANCE PARTY 11 PM TO 2 AM

DÉCOMPTE DU NOUVEL AN
NEW YEAR'S COUNTDOWN

FEUX D'ARTIFICE 00H15
FIREWORKS 12H15 AM

239 \$

service inclus, plus taxes
service included, plus taxes

CASINO

Royale

AMUSE-BOUCHE

AMUSE-BOUCHE

Vesper cube

Gelée de Martini, brochette d'olives à l'anchois et zeste de citron.

Vesper Cube

Martini gelée, skewered olives with anchovy and lemon zest

ENTRÉE FROIDE

COLD STARTER

Duo de homard et carpaccio de pétoncles

Mariné au gin et pomme verte, émulsion légère aux herbes

Duo of Lobster and Scallop Carpaccio

Marinated with gin and green apple, light herb emulsion

ENTRÉE CHAUDE

WARM STARTER

Foie gras poêlé, figue rôtie et pain d'épices

Escalope de foie gras de canard poêlée, figue fraîche rôtie au miel du Manoir,
pain d'épices

Pan-Seared Foie Gras, Roasted Fig and Gingerbread

Pan-seared duck foie gras, roasted fresh fig with Manoir's honey, gingerbread

PLATS

MAIN COURSES

Caille farcie aux châtaignes

Sauce à la cerise noire, pommes de terre Anna

Chestnut-Stuffed Quail

Black cherry sauce and Anna potatoes

DESSERT

DESSERT

Sphère éclatée « pistolet »

Remplie de mousse bavaroise au champagne

Shattered "Smoked" Sphere

Filled with Champagne Bavarian cream