



DECEMBER 22ND-25TH

JOYEUX NOËL

PRIX FIXE \$195 PERPERSON
includes paired beverages

HUÎTRES

3 oysters, lemon-ginger granita
DEMI SEC CHAMPAGNE, GIN, WINTER CITRUS CORDIAL

BOUILLON DE POULE AU FOIE GRAS

consommé, vegetables, seared foie gras, muscat
DOMAINE TOURNELLE | VIN JAUNE - JURA 2014

TRÉVISE ET CASTELFRANCO EN VINAIGRETTE CRÉMEUSE

radicchio salad, parmesan vinaigrette, nut bread crisp
PASCAL COTAT 'LA GRANDE CÔTE' | CHAVIGNOL - SANCERRE 2022

BAR NOIR RÔTI ENTIER

black bass, mint béarnaise, ADD CAVIAR +35
PIERRE-YVES COLIN-MOREY 'AU BOUT DU MONDE' | HAUTS CÔTES DE BEAUNE 2021

TOURTE DE CANARD

duck pie in puff pastry, swiss chard au jus
FOREY | MOREY ST. DENIS 1ER CRU 2016

LA BÛCHE DE NOËL

traditional French Christmas cake, hazelnut and pears
PAIN D'ÉPICES MILK PUNCH

ASSIETTE DE PETITS GÂTEAUX

ginger thins, calissons, leaf tiles

add a bottle of
PETRUS

2014—\$3,600 2005—\$7,500
2008—\$3,800 2004—\$3,500
1989—\$9,500

la Mercerie
AT THE GUILD 