

TABLE 54 WITH BIG TABLE EVENT MENU

PASSED HORS D'ŒUVRES

Tartelette à l'Oignon Alsacienne

Alsatian Onion Tartlets

Mousse de Foie de Volaille sur

Brioche avec Raisins Marinés

Chicken Liver Mousse on Brioche with Pickled Grapes

Gougère au Bretzel Farci de Pastrami

Pretzel Gougère Stuffed with Pastrami



SALADE

Frisée aux Lardons avec Œufs de Caille

Pochés et Vinaigrette Tiède

Frisée Salad with Crispy Lardons, Poached

Quail Eggs, and Warm Vinaigrette



ENTRÉE

Vol-au-Vent aux Champignons,

Ragoût de Lapin et Herbes

Vol-au-Vent with Mushrooms, Rabbit Ragout, and Fresh Herbs



POISSON

Sole de Douvres et Mousse de Coquille

Saint-Jacques à la Grand-Mère, Fini à Table

Dover Sole with Scallop Mousse "à la Grand-Mère"

Finished Tableside



INTERMÈDE

Champagne avec Sorbet aux Baies Roses

Champagne with Pink Peppercorn Sorbet



VIANDE

Tournedos Rossini

Center-Cut Filet with Foie Gras, Crispy Pommes Anna, Glazed

Turned Vegetables, and Sauce Périgueux



DESSERTS

Fantaisie Disco

Disco Fantasy | Spectacular Tableside Flambé with an Edible

Disco Ball – A True Multisensory Experience

