POPPY'S

Le Réveillon de la Saint-Sylvestre
New Year's Eve · 2026–2027

$90 par personne

A Four-Course French Celebration

AMUSE-BOUCHE

Mousse de Saumon Fumé
Smoked salmon mousse, crème fraîche, dill, toasted brioche

POUR LA TABLE
OPTIONAL INDULGENCES TO BEGIN YOUR EVENING

Caviar Osetra · 45
10 g Osetra caviar, crème fraîche, warm blinis

Huîtres · 28
six freshly shucked oysters, classic mignonette

HORS-D'ŒUVRES

Choice of

Bisque de Homard
Lobster and crab, lobster bisque, crème fraîche, chives, buttered brioche

Pâté de Foie Gras de Canard
Duck foie gras pâté, cornichons, cherry compote, pickled onions, mustard, brioche

Crevettes Croustillantes
Crispy shrimp, avocado, mango, shrimp velouté, parsley oil, sesame

Salade de Betteraves et Chèvre
Beets, goat cheese mascarpone, blueberry glaze, honey-roasted sunflower seeds

PLATS PRINCIPAUX

Choice of

Steak au Poivre
7 oz New York striploin, pommes purée, haricots verts, green peppercorn sauce

Bœuf Bourguignon
Red wine-braised beef, pommes purée, bacon, pearl onions, mushrooms, carrots

Confit de Canard
Confit duck leg, pommes dauphinoises, haricots verts, carrot purée, cherry balsamic gastrique

Saumon Poele
Seared Salmon, Tomato Concasse, Sauteed Spinach, Lemon-Caper Beurre Blanc

Gnocchi aux Champignons et à la Truffe
Gnocchi, mushroom ragout, Parmesan cream, tartufata

LES SUPPLÉMENTS

7 oz Filet +20 · 14 oz Striploin · +35 · Lobster Tail · +32 · Black Truffle, 5 g · +25

DESSERTS

Choice of

Tarte Tatin
Caramelized apples, mascarpone cream, salted caramel

Fondant au Chocolat
Warm dark chocolate cake, chocolate soil, vanilla and rum crème anglaise, cranberries

Gâteau Basque au Fromage
Caramelized Basque cheesecake, citrus, chocolate sauce, fresh berries

Plateau de Fromages · +24
A selection of three artisanal cheeses, seasonal accompaniments

Not including taxes and automatic 20% gratuity Menu is Subject to Change Without Notice. 2026-12-31