

# edwins too

## New Year's Eve Menu 2021

Poire pochée au champagne grenade, cresson, pistache,  
vinaigrette meyer citron  
*Champagne poached pear, pomegranate, watercress, pistachio, meyer lemon vinaigrette*  
**Pannier, Brut 'Selection' NV**



Homard agnolotti, béarnaise, poireaux, champignons sauvages  
*Lobster agnolotti, bearnaise, leeks, wild mushrooms*  
**Trimbach, Gewürztraminer 2017**



Vivaneau almandin, amandes marcona, purée de racine de  
séleri au beurre noisette  
*Snapper almandine, marcona almonds, brown butter selery root puree*  
**Maison Louis Latour 'La Grande Roche,' Montagny 1er Cru 2018**



Confit de canard fumé, gelée de piment acidulé, craquelé truffé  
middlins de riz et snaps de sucre  
*Smoked duck confit, tart pepper jelly, truffled cracked*  
*rice middlins & sugar snaps*  
**Domaine Juliette Avril, Chateauneuf-du-Pape 2019**



Pot de crème chocolat-espresso  
mascarpone fouetté au rhum et noix de coco grillée  
*Chocolate-espresso pot de creme*  
*rum-whipped mascarpone & toasted coconut*  
**Barão de Vilar, 10 year Tawny**