

---

## CHRISTMAS VEGETERIAN MENU

375 per person

Available on 12/24 and 12/25

---

- ❖ **Amuse Bouche – Potato “Candy” and Seaweed Granite**
- ❖ **Carrot Variations and Black Truffle in Cold Steam**  
*Textures de Carotte et Truffe Noire au Vapeur Froide*
- ❖ **The Perfect Egg, Parmesan and White Truffle**  
*Euf Basse Température, Parmesan et Truffe Blanche*
- ❖ **Chestnut All Around**  
*Tout Châtaigne*
- ❖ **Stuffed Baby Squash, Hazelnut and Black truffle**  
*Petite Courge Farcie, Noisette et Truffe Noire*
- ❖ **Artichoke and Black Truffle Soup, Toasted Mushroom Brioche, and Black Truffle Butter**  
*Soupe d’Artichaut à la Truffe Noire, Brioche Feuilletée aux Champignons et Truffe Noire*
- ❖ **Alba White Truffle Risotto, Winter Vegetables**  
*Risotto à la Truffe Blanche, Légumes d’Hiver*
- ❖ **“Air Comté” and Black Truffle**
- ❖ **Citrus « Three Ways »**  
*L’Agrume en Trois Façon*
- ❖ **The Thirteen Desserts**  
*Les Treize desserts*

---

## CHRISTMAS PRESTIGE MENU

375 per person

Available on 12/24 and 12/25

---

- ❖ **Amuse Bouche - Lobster “Candy,” Seaweed Granité**  
*Amuse-Bouche – “Bonbon” de Homard, Granité aux Algues*
- ❖ **Scallop Tartare, Textures of Cauliflower and Golden Osetra Caviar**  
*Coquilles Saint Jacques tartare, Texture de Chou- Fleur et Caviar Osetra*
- ❖ **Octopus like a “Pot au Feu”**  
*Poulpe façon “Pot au Feu”*
- ❖ **Wild Atlantic Turbot, “Salsifi-sotto” and White Truffle**  
*Turbot Sauvage de L’Atlantique, “Salsifi-sotto” et Truffe Blanche*
- ❖ **Seared Foie-Gras, Apple Textures and Buckwheat**  
*Foie Chaud, Textures de Pomme et Sarrasin*
- ❖ **Artichoke and Black Truffle Soup, Toasted Mushroom Brioche, and Black Truffle Butter**  
*Soupe d’Artichaut à la Truffe Noire, Brioche Feuilletée aux Champignons et Truffe Noire*
- ❖ **Grilled Venison Tenderloin, Braised Baby Pears and Roasted Jus Infused with Chocolate Tea**  
*Filet de Chevreuil Grille, Poire et Potimarron, Infusion Thé Chocolat*

OR

**Quail, Black Truffle Potato Mousseline and Jus Rôti**

*Caille, Mousseline de Pomme de Terre à la Truffe Noire Jus Rôti*

- ❖ **“Air Comté” and Black Truffle**
- ❖ **Citrus « Three Ways »**  
*L’Agrume en Trois Façon*
- ❖ **The Thirteen Desserts**  
*Les Treize desserts*

**Reservations will be taken via email ONLY.  
Please, contact us at: [aalpe@caesarspalace.com](mailto:aalpe@caesarspalace.com)**

---

**EARLY NEW YEAR'S EVE CELEBRATION VEGETERIAN MENU**

**400 per person**

**Available on 12/31 from 5:30pm to 6:30pm**

---

- ❖ **Carrot Variations and Black Truffle in Cold Steam**  
*Textures de Carotte et Truffe Noire au Vapeur Froide*
- ❖ **Stuffed Baby Squash, Hazelnut and Black truffle**  
*Petite Courge Farcie, Noisette et Truffe Noire*
- ❖ **Artichoke and Black Truffle Soup,  
Toasted Mushroom Brioche, and Black Truffle Butter**  
*Soupe d'Artichaut à la Truffe Noire,  
Brioche Feuilletée aux Champignons et Truffe Noire*
- ❖ **Alba White Truffle Risotto, Winter Vegetables**  
*Risotto à la Truffe Blanche, Légumes d'Hiver*
- ❖ **Citrus « Three Ways »**  
*L'Agrume en Trois Façon*

*OR*

- ❖ **Chocolate and Alba White Truffle**  
*Chocolat et Truffe Blanche d'Alba*

---

**EARLY NEW YEAR'S EVE CELEBRATION MENU**

**400 per person**

**Available on 12/31 from 5:30pm to 6:30pm**

---

- ❖ **“Colors of Caviar”**

*OR*

**Chestnut All Around with Alba White Truffle**  
*Tout Châtaigne et Truffe Blanche d'Alba*

- ❖ **Wild Atlantic Turbot, Salsify and Watercress**  
*Turbot Sauvage d'Atlantique, Salsifis et Cresson*

*OR*

**Seared Foie-Gras, Apple Textures and Buckwheat**  
*Foie Chaud, Textures de Pomme et Sarrasin*

- ❖ **Artichoke and Black Truffle Soup,  
Toasted Mushroom Brioche, and Black Truffle Butter**  
*Soupe d'Artichaut à la Truffe Noire, Brioche Feuilletée aux Champignons et Truffe Noire*

- ❖ **Lobster, Winter Vegetable Raviolis and Natural Jus**  
*Homard, Raviolis de Légumes d'Hiver et Jus Naturel*

*OR*

**Quail, Black Truffle Potato Mousseline and Jus Rôti**  
*Caille, Mousseline de Pomme de Terre à la Truffe Noire Jus Rôti*

- ❖ **Citrus « Three Ways »**  
*L'Agrume en Trois Façon*

*OR*

**Chocolate and Alba White Truffle**  
*Chocolat et Truffe Blanche d'Alba*

**Reservations will be taken via email ONLY.  
Please, contact us at: [aalpe@caesarspalace.com](mailto:aalpe@caesarspalace.com)**

---

## NEW YEAR'S EVE VEGETARIAN PRESTIGE MENU

600 per person

Available on 12/31 from 9:00pm to 10:00pm

---

- ❖ **Amuse Bouche – Potato Nest and White Truffle**
- ❖ **Carrot Variations and Black Truffle in Cold Steam**  
*Textures de Carotte et Truffe Noire au Vapeur Froide*
- ❖ **The Perfect Egg, Parmesan and White Truffle**  
*Euf Basse Température, Parmesan et Truffe Blanche*
- ❖ **Chestnut All Around and Alba White Truffle**  
*Tout Châtaigne et Truffe Blanche d'Alba*
- ❖ **Stuffed Baby Squash, Hazelnut and Black truffle**  
*Petite Courge Farcie, Noisette et Truffe Noire*
- ❖ **Artichoke and Black Truffle Soup, Toasted Mushroom Brioche, and Black Truffle Butter**  
*Soupe d'Artichaut à la Truffe Noire, Brioche Feuilletée aux Champignons et Truffe Noire*
- ❖ **Alba White Truffle Risotto, Winter Vegetables**  
*Risotto à la Truffe Blanche, Légumes d'Hiver*
- ❖ **“Air Comté” and Black Truffle**
- ❖ **Citrus « Three Ways »**  
*L'Agrume en Trois Façon*
- ❖ **Exotic Rum Babá**  
*Exotique Baba au Rhum*
- ❖ **Chocolate and Alba White Truffle**  
*Chocolat et Truffe Blanche d'Alba*

---

## NEW YEAR'S EVE PRESTIGE MENU

600 per person

Available on 12/31 from 9:00pm to 10:00pm

---

- ❖ **Amuse Bouche - Lobster “Candy”, Seaweed Granité**  
*Amuse-Bouche – “Bonbon” de Homard, Granité aux Algues*
- ❖ **Scallop Tartare, Textures of Cauliflower and Golden Osetra Caviar**  
*Coquilles Saint Jacques tartare, Texture de Chou- Fleur et Caviar Osetra*
- ❖ **Octopus like a “Pot au Feu”**  
*Poulpe façon “Pot au Feu”*
- ❖ **Wild Atlantic Turbot, “Salsifi-sotto” and White Truffle**  
*Turbot Sauvage de L'Atlantique, “Salsifi-sotto” et Truffe Blanche*
- ❖ **Seared Foie-Gras, Apple Textures and Buckwheat**  
*Foie Chaud, Textures de Pomme et Sarrasin*
- ❖ **Artichoke and Black Truffle Soup, Toasted Mushroom Brioche, and Black Truffle Butter**  
*Soupe d'Artichaut à la Truffe Noire, Brioche Feuilletée aux Champignons et Truffe Noire*
- ❖ **Grilled Japanese Wagyu, Confit Celery, Mushroom and Jus Périgieux**  
*Wagyu Japonais Grillé, Cèleri Confit, Champignons et Jus Périgieux*
- ❖ **“Air Comté” and Black Truffle**
- ❖ **Citrus « Three Ways »**  
*L'Agrume en Trois Façon*
- ❖ **Exotic Rum Babá**  
*Exotique Rhum Babá*
- ❖ **Chocolate and Alba White Truffle**  
*Chocolat et Truffe Blanche d'Alba*

Reservations will be taken via email ONLY.  
Please, contact us at: [aalpe@caesarspalace.com](mailto:aalpe@caesarspalace.com)