

Appetizers

AMUSE BOUCHE



SOUPE DU JOUR
SOUP OF THE DAY

SALADE "MAJORELLE"

WATERCRESS, BOSTON LETTUCE, AVOCADO, CUCUMBER,
HARICOTS VERTS AND LEMON VINAIGRETTE

SALADE D'ENDIVES AU ROQUEFORT, POIRES ET NOIX
ENDIVE SALAD WITH BLUE CHEESE, PEAR AND WALNUTS

POIREAUX CONFITS AU CITRON ET CAVIAR
PRESERVED LEEKS WITH LEMON AND CAVIAR



OYSTERS "MALPECQUE" *

GRAVLAX DE SAUMON À L'ANETH ET RAIFORT*
GRAVLAX WITH DILL AND HORSERADISH

POULPE GRILLÉ, POMMES DE TERRE EPICÉES*
GRILLED OCTOPUS, SPICY FINGERLING POTATO



RIS DE VEAU AUX MORILLES
CRISPY SWEETBREAD WITH MORELS

VOL-AU-VENT D'ESCARGOTS EN PERSILLADE
SNAILS IN PUFF PASTRY WITH PARSLEY AND GARLIC

FOIE GRAS SAUTÉ AUX POIRES
PAN SEARED FOIE GRAS WITH PEARS

OSSETRA CAVIAR AND BLINI \$ 265

*CONSUMING RAW OR UNDERCOOKED MEATS, POULTRY, SEAFOOD,
SHELLFISH OR EGGS MAY INCREASE YOUR RISK OF
FOODBORNE ILLNESS

DÎNER

Main-Courses

"PLAT DU JOUR"

SAUMON SAUTÉ AUX LENTILLES
SAUTÉED SALMON WITH LENTILS

BAR DE LIGNE, BOK CHOI ET SAUCE CHAMPAGNE
WILD STRIPED BASS, BOK CHOI AND CHAMPAGNE SAUCE

SOLE GRILLÉE, HARICOTS VERTS ET SAUCE MOUTARDE
GRILLED DOVER SOLE, HARICOTS VERTS, MUSTARD SAUCE

\$ 19 SUPPLEMENT

RISOTTO AU HOMARD
LOBSTER AND SAFFRON RISOTTO



CHOU FARCI AUX LÉGUMES D'AUTOMNE
STUFFED CABBAGE WITH FALL VEGETABLES



POULET RÔTI "GRAND-MÈRE"
ROAST CHICKEN, POTATO, MUSHROOM AND BACON

FILET DE VEAU AUX CHAMPIGNONS, MOUTARDE À L'ANCIENNE
VEAL LOIN WITH MUSHROOM AND WHOLE GRAIN MUSTARD

MAGRET DE CANARD AU POTIRON ET MARRONS
DUCK BREAST WITH BUTTERNUT SQUASH AND CHESTNUT

TAJINE D'AGNEAU AUX PRUNEAUX
LAMB TAJINE WITH PRUNES

FILET MIGNON DE BOEUF, SAUCE AU POIVRE
FILET MIGNON OF BEEF WITH PEPPERCORN



PRIX FIXE 2 COURSES \$135 / 3 COURSES \$155

Desserts

ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS
CHEESE SELECTION

"BRILLAT SAVARIN" AU MIEL



MOUSSE AU CHOCOLAT
CHOCOLATE MOUSSE

"OEUF À LA NEIGE"

CRUMBLE AUX POMMES
APPLE CRUMBLE

BABA AU RHUM

POIRE WILLIAMS GRANITÉ



TRIO GLACES
VANILLA
CHOCOLATE
COFFEE

TRIO SORBETS
GREEN APPLE
PINEAPPLE
COCONUT

SOUFFLÉS

GRAND MARNIER, CHOCOLATE, CARAMEL

\$ 12 SUPPLEMENT



FINANCIERS

THÉ À LA MENTHE À LA MAROCAINE

\$ 9

CAFÉ — DEMI TASSE — INFUSIONS