

Appetizers

AMUSE BOUCHE

SOUPE DU JOUR
SOUP OF THE DAY

SALADE “MAJORELLE”
WATERCRESS, BOSTON LETTUCE, AVOC ÉPAULE ADO, CUCUMBER,
HARICOTS VERTS AND LEMON VINAIGRETTE

OEUFS BROUILLÉS AU CAVIAR
SCRAMBLED EGGS WITH CAVIAR

PRESSÉ DE LÉGUMES DE PRINTEMPS, PISTOU AU CITRON
PRESERVED SPRING VEGETABLES WITH LEMON PESTO

OYSTERS “MALPECQUE” *

CEVICHE DE DAURADE ROYALE*
CEVICHE OF “DAURADE ROYALE”

POÊLÉE DE SUPIONS À LA PROVENÇALE*
SAUTÉED BABY CALAMARI

RIS DE VEAU “GRENOBLOISE”
CRISPY SWEETBREAD WITH CAPERS, LEMON, CROUTONS

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

TERRINE DE FOIE GRAS, GELÉE AU PORTO BLANC
FOIE GRAS TERRINE WITH WHITE PORTO GELÉE

OSSETRA CAVIAR AND BLINI \$ 265

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

DIMANCHE DE PÂQUES

Main Courses

SAUMON SAUTÉ, PETITS POIS ET MENTHE
SAUTÉED SALMON WITH ENGLISH PEAS AND MINT

BAR DE LIGNE, BARIGOULE D’ARTICHAUTS
WILD STRIPED BASS WITH ARTOCHOKES “BARIGOULE”

SOLE GRILLÉE, HARICOTS VERTS ET SAUCE MOUTARDE
GRILLED DOVER SOLE, HARICOTS VERTS, MUSTARD SAUCE
\$ 19 SUPPLEMENT

RISOTTO AUX OURSINS
SEA URCHIN RISOTTO

TAJINE DE LÉGUMES ET COUSCOUS
VEGETABLES TAJINE AND COUSCOUS

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

FILET DE VEAU, LÉGUMES PRINTANIER
LOIN OF VEAL WITH SPRING VEGETABLES

MAGRET DE CANARD AUX CERISES
DUCK BREAST WITH CHERRIES

ÉPAULE D’AGNEAU CONFITE RÔTIE, POMMES GRENAILLES
ROASTED LEG OF LAMB WITH FINGERLING POTATO

FILET MIGNON DE BOEUF AU POIVRE
BEEF FILET MIGNON WITH PEPPERCORN

3 COURSES \$185

Desserts

ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS
CHEESE SELECTION

“BRILLAT SAVARIN” AU MIEL

MOUSSE AU CHOCOLAT

TARTE À LA RHUBARBE

“FRAISE”

“EASTER” BLACK FOREST

CITRUS GRANITÉ

TRIO GLACES
PISTACHIO
CHOCOLATE
ESPRESSO

TRIO SORBETS
HIBISCUS & BERRY
MANGO
COCONUT

SOUFFLÉS
GRAND MARNIER, CHOCOLATE, PASSION FRUIT
\$ 12 SUPPLEMENT

EASTER COOKIES

THÉ À LA MENTHE À LA MAROCAINE \$ 9

CAFÉ — DEMI TASSE — INFUSIONS