

APPETIZERS

ASPERGES BLANCHES, HOLLANDAISE
WHITE ASPARAGUS, HOLLANDAISE SAUCE

SALADE "MAJORELLE"

SUCRINE LEAVES, BASIL, MINT, CUCUMBER

FEUILLETÉ AU SAUMON CRU ET RAIFORT

RAW SALMON "FEUILLETÉ", HORSERADISH

LANGOUSTINES AUX POMMES VERTES

LANGOUSTINES WITH GREEN APPLES

SAINT JACQUES AU CITRON ET KOHLRABI

SEA SCALLOP WITH LEMON AND KOHLRABI

HUITRES MIGNONETTE

OYSTERS "MIGNONETTE"

LITTLE NECK CLAMS DANTE

LITTLE NECK CLAMS, PARSLEY, GARLIC, WHITE WINE

CÉVICHE DE BASS À L'HUILE D'OLIVE ET CITRON

BASS CÉVICHE WITH LEMON AND OLIVE OIL

TRUITE FUMÉE AUX POMMES ET CHOU ROUGE

SMOKED TROUT WITH GREEN APPLE, RED CABBAGE

SAUMON FUMÉ ROYALE

PETROSSIAN SMOKED SALMON WITH CAVIAR

FOIE DE CANARD POÊLÉ AU PORTO

PAN SEARED DUCK LIVER WITH PORT WINE

CAVIAR OSSETRA ET BLINIS \$250

PETROSSIAN OSSETRA CAVIAR, BLINIS, GARNISHES

CHEF EMMANUEL NIESS

DINNER

MAIN COURSES

HOMARD AUX LÉGUMES ET GINGEMBRE

LOBSTER WITH VEGETABLES AND GINGER

TURBOT À LA RHUBARBE ET ASPERGES

TURBOT, RHUBARB, GREEN ASPARAGUS

SOLE GRILLÉE, SAUCE MOUTARDE \$15 SUPPLEMENT

GRILLED DOVER SOLE, "HARICOTS VERTS", MUSTARD SAUCE

SAUMON AU CITRON ET MIEL D'ACACIA

GRILLED SALMON, CRUSHED POTATOES, LEMON AND HONEY

POULET RÔTI "GRAND MÈRE" FOR TWO

MAGRET DE CANETON À L'ORANGE

BREAST OF DUCKLING WITH ORANGE

CÔTELETTES D'AGNEAU AU ROMARIN, GRATIN À L'ÉPOISSES

LAMB CHOPS WITH ROSEMARY, GRATIN OF ÉPOISSES

CÔTE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES

VEAL CHOP WITH WILD MUSHROOMS, POTATO MOUSSELINE

FILET DE BOEUF PÉRIGUEUX

GRASS FED FILET OF BEEF WITH TRUFFLE "PÉRIGUEUX" SAUCE

OX TAIL BRAISÉ AU VIN DE BOURGOGNE

OXTAIL BRAISED IN RED BURGUNDY WINE

CASSOLETTE AUX RIS DE VEAU

SWEETBREADS, PEAS, ASPARAGUS, SHERRY

RISOTTO AU SAFRAN

SAFFRON RISOTTO

COUSCOUS AUX LÉGUMES

COUSCOUS WITH VEGETABLES, AND HARISSA

PLEASE ADVISE YOUR CAPTAIN OF ANY ALLERGIES

2 COURSES \$110 / 3 COURSES \$125

FROMAGES ET DESSERTS

MIMOLETTE CAMEMBERT SAINT MAURE

ST. NECTAIRE ÉPOISSES ROQUEFORT

PLATEAU DE FROMAGES AFFINÉS

ANANAS RÔTI, GLACE VANILLE

FRAISES DES BOIS

FONDANT AU CHOCOLAT

BABA AU RHUM

FINE TARTE AUX POMMES

"LE COCOTIER"

GLACE MAISON

VANILLA, CARAMEL, COFFEE

SORBETS MAISON

LEMON, MANGO, CASSIS

SOUFFLÉS \$7 SUPPLEMENT

GRAND MARNIER, CHOCOLATE, FRAMBOISE

SOUPE DE FRUITS ROUGE, GLACE À LA VANILLE

BERRIES STEEPED IN RED WINE, VANILLA ICE CREAM

OEUF À LA NEIGE

WHISKED EGG WHITE COATED IN VANILLA, "CRÈME ANGLAISE"

CHEF PÂTISSIER DAVID CARMICHAEL