

APPETIZERS

AMUSE BOUCHE



SOUPE DU JOUR

SALADE DE BETTERAVES ET FETA
RED BEETS, FETA, MINT, HUMMUS AND BALSAMIC



CROMESQUIS D’ESCARGOTS, POMMES FONDANTES
SNAILS, FRIED WITH PARSLEY AND GARLIC

OYSTERS “MALPECQUE” *

TARTATE DE SAUMON, GRANNY SMITH ET AVOCAT *
SALMON TARTARE, GREEN APPLE AND AVOCADO

SAINT-JACQUES EN CROûTE DE NOISETTE,
POIREAUX CONFITS AU CITRON
SEA SCALLOPS, HAZELNUT CRUST, POACHED LEEKS AND LEMON



FOIE GRAS CHAUD, COMPOTE DE POIRES
DUCK LIVER SAUTEED WITH PEARS

PRESSÉ DE LÉGUMES DU MOMENT AUX HERBES
PRESERVED SEASONAL VEGETABLES WITH HERBS

FOIE GRAS TERRINE, CHUTNEY AUX POMMES & AMANDES
DUCK LIVER TERRINE, APPLE AND ALMOND CHUTNEY

OSSETRA CAVIAR \$265

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

DINNER

MAIN COURSES

“PLAT DU JOUR”

SAUMON RÔTI, ENDIVES CARAMELISÉES & SAUCE SAFRAN
SALMON, CARAMELIZED ENDIVES AND SAFFRON SAUCE

BAR DE LIGNE POCHÉ, BOUILLON DE CITRONELLE ET CHANTERELLES
WILD STRIPED BASS POACHED WITH LEMONGRASS AND CHANTERELLES

SOLE GRILLÉE, HARICOTS VERTS ET SAUCE MOUTARDE
GRILLED DOVER SOLE, HARICOTS VERTS, MUSTARD SAUCE
\$17 SUPPLEMENT

RAVIOLES D’ARTICHAUD À L’ESTRAGON, CONSOMMÉ DE BOEUF À LA TRUFFE
ARTICHOKES RAVIOLI, BEEF CONSOMME WITH TRUFFLES



RISOTTO AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES
WILD MUSHROOM RISOTTO



POULET RÔTI “GRAND-MÈRE”
ROAST CHICKEN “GRAND-MÈRE”

FILET DE VEAU AUX LÉGUMES, SAUCE MORILLES
VEAL LOIN WITH VEGETABLES AND MOREL MUSHROOMS

CARRÉ D’AGNEAU RÔTI, CAROTTES AU CUMIN
RACK OF LAMB, CARROTS WITH CUMIN AND COUSCOUS

MAGRET DE CANARD AUX FIGUES, PURÉE DE MARRONS ET CELERI
DUCK BREAST WITH FIGS, CHESTNUTS AND CELERY

FILET MIGNON DE BOEUF AU POIVRE
BEEF FILET WITH PEPPERCORN



DESSERTS

ASSORTIMENT DE FROMAGES
CHEESE ASSORTMENT

“BRILLAT-SAVARIN” AU MIEL



MOUSSE AU CHOCOLAT
DARK CHOCOLATE MOUSSE

OEUF À LA NEIGE

FRUITS ROUGES
RED BERRIES WITH GRAND MARNIER SAUCE

BABA AU RHUM

GRANITÉ A LA CLÉMENTINE

TRIO GLACES	TRIO SORBETS
VANILLA	LEMON
CHOCOLATE	COCONUT
COFFEE	GREEN APPLE

SOUFFLÉS
GRAND MARNIER, CHOCOLATE, PISTACHIO
\$12 SUPPLEMENT



MADELEINES

THÉ À LA MENTHE À LA MAROCAINE
\$9

CAFÉ — DEMI TASSE — INFUSIONS

PRIX FIXE 2 COURSES \$125 / 3 COURSES \$145