

# DINNER

## APPETIZERS

SAINT JACQUES AU CITRON ET KOHLRABI  
SEA SCALLOP WITH LEMON AND KOHLRABI

MEDLEY DE CÉLERI RAVE AU CAVIAR  
ROOT CELERY, POTATO, APPLE WITH CAVIAR

CÉVICHE DE BASS À L'HUILE D'OLIVE ET CITRON  
BASS CÉVICHE WITH LEMON AND OLIVE OIL

FOIE GRAS POÊLÉ AU PORTO  
PAN SEARED FOIE GRAS WITH PORT WINE, QUINCE

TRUITE FUMÉE AUX POMMES ET CHOU ROUGE  
SMOKED TROUT WITH GREEN APPLE, RED CABBAGE

LANGOUSTINES AU ROMANESCO  
LANGOUSTINES WITH ROMANESCO CAULIFLOWER

SALADE "MAJORELLE"  
SUCRINE LEAVES, BASIL, MINT, CUCUMBER  
LITTLE NECK CLAMS DANTE  
LITTLE NECK CLAMS, PARSLEY, GARLIC, WHITE WINE

HUITRES AUX ENDIVES  
OYSTER AND ENDIVE SALAD

SAUMON FUMÉ ROYALE  
SMOKED SALMON WITH CAVIAR

TERRINE DE FOIE GRAS AU CASSIS

CAVIAR OSSETRA ET BLINIS \$ 195  
OSSETRA CAVIAR WITH BLINIS AND GARNISHES

## MAIN COURSES

HOMARD AU GINGEMBRE  
LOBSTER WITH GINGER AND SUMMER VEGETABLES

MÉDAILLON DE VEAU AUX CHAMPIGNONS  
VEAL MÉDAILLON WITH MUSHROOMS, PEARL ONIONS

SAUMON AU CITRON ET MIEL D'ACACIA  
GRILLED SALMON, CRUSHED POTATOES, LEMON AND HONEY

FRICASSÉE AUX LÉGUMES

RISOTTO AU SAFRAN

SAFFRON RISOTTO

CÔTELETTES D'AGNEAU, GRATIN À L'ÉPOISSE  
LAMB CHOPS WITH GRATIN OF ÉPOISSE CHEESE

MAGRET DE CANETON AUX CERISES  
BREAST OF DUCKLING WITH CHERRIES

SOLE GRILLÉE, SAUCE MOUTARDE \$15 SUPPLEMENT  
GRILLED DOVER SOLE, "HARICOTS VERTS", MUSTARD SAUCE

POULET RÔTI "GRAND MÈRE" - FOR TWO

CUISSES DE GRENOUILLES, MOSAÏQUE À L'AIL  
FROGS' LEGS, GARLIC MOSAÏC

FILET DE BOEUF PÉRIGUEUX  
FILET OF BEEF WITH TRUFFLE "PÉRIGUEUX" SAUCE

CASSOLETTE AUX RIS DE VEAU  
SWEETBREADS, PEAS, ASPARAGUS, SHERRY

OX TAIL BRAISÉ AU VIN DE BOURGOGNE  
OXTAIL BRAISED IN RED BURGUNDY WINE

## DESSERTS

GRANITÉ À LA MENTHE ET PASTÈQUE  
WATERMELON AND MINT "GRANITÉ"

FROMAGES AFFINÉS ET PAIN AUX NOIX GRILLÉ  
ASSORTED CHEESES, GRILLED WALNUT BREAD AND FRUITS

SOUPE DE FRUITS ROUGE, GLACE À LA VANILLE  
BERRIES STEEPED IN RED WINE, VANILLA ICE CREAM

MOUSSE AU CHOCOLAT, SAUCE GRAND MARNIER  
DARK CHOCOLATE MOUSSE, GRAND MARNIER SAUCE

DATTIER À LA FLEUR D'ORANGER  
WARM DATE "TOURT" WITH ORANGE BLOSSOM

TARTE AUX POIRES "BOURDALOUE"

OEUF À LA NEIGE

WHISKED EGG WHITE COATED IN VANILLA, "CRÈME ANGLAISE"  
SOUFFLÉS - \$7 SUPPLEMENT

"MAJORELLE", GRAND MARNIER, CHOCOLAT  
GLACES MAISON SORBETS MAISON

VANILLA, CHOCOLATE, COFFEE LEMON, CASSIS, MANGO

## DINNER PRIX FIXE

2 COURSES \$105

3 COURSES \$122

MENU DÉGUSTATION

5 COURSES \$155

\*PLEASE ADVISE YOUR CAPTAIN OF ALLERGIES

Classiques