

DINNER

APPETIZERS

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

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

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
VANILLA, CHOCOLATE, COFFEE

SORBETS MAISON
LEMON, RASPBERRY, PASSION FRUIT

DINNER PRIX FIXE

2 COURSES \$105

3 COURSES \$122

MENU DÉGUSTATION

5 COURSES \$155

*PLEASE ADVISE YOUR CAPTAIN OF ALLERGIES

Classiques