

## 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" \*

#### DUO DE SAUMON, GRANNY SMITH ET AVOCAT \*

SALMON TARTARE & GRAVLAX, 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, POMMES PONT NEUF

FILET MIGNON, "PONT-NEUF" FRIED POTATOES



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

## DESSERTS

### ASSORTIMENT DE FROMAGES

CHEESE ASSORTMENT

### BRIE DE MEAUX AUX TRUFFES



### MOUSSE AU CHOCOLAT

DARK CHOCOLATE MOUSSE

### OEUF À LA NEIGE

### FRUITS ROUGES

RED BERRIES WITH GRAND MARNIER SAUCE

### TARTE TATIN

APPLE TART "TATIN"

### GRANITÉ "POIRE WILLIAMS"

### TRIO GLACES

VANILLA

CHOCOLATE

COFFEE

### TRIO SORBETS

LEMON

MANGO

GREEN APPLE

### SOUFFLÉS

GRAND MARNIER, CHOCOLATE, PISTACHIO

\$12 SUPPLEMENT



### MADELEINES

### THÉ À LA MENTHE À LA MAROCAINE

\$9

CAFÉ — DEMI TASSE — INFUSIONS