

LE 14 FÉVRIER 2020

APPETIZERS



SALADE "MAJORELLE"

SUCRINE LEAVES, BASIL, MINT, CUCUMBER

SALADE "ROUGE"

BEETS, FENNEL, BLOOD ORANGE, POMEGRANATE, GOAT CHEESE

VELOUTÉ AUX BETTERAVES

BEETROOT SOUP, PUMPERNICKEL CROUTONS

FOIE DE CANARD POÊLÉ AU PORTO

DUCK LIVER PAN SEARED IN PORT WINE



PETROSSIAN SAUMON FUMÉ ROYALE

PETROSSIAN SMOKED SALMON WITH CAVIAR

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

BASS CÉVICHE WITH LEMON AND OLIVE OIL

HUITRES MIGNONETTE

OYSTERS "MIGNONETTE"

LITTLE NECK CLAMS "DANTE"

LITTLE NECK CLAMS, PARSLEY, GARLIC, WHITE WINE

LANGOUSTINES AUX POMMES VERTES

LANGOUSTINES WITH GREEN APPLES

CAVIAR OSSETRA ET BLINIS \$ 250

PETROSSIAN OSSETRA CAVIAR WITH BLINIS AND GARNISHES

MAIN COURSES



COUSCOUS AUX 7 LÉGUMES

SEASONAL VEGETABLES, CHICKPEAS, COUSCOUS AND "HARISSA"

RISOTTO AU SAFRAN

SAFFRON RISOTTO



SAUMON AU MIEL D'ACACIA ET CITRON

GRILLED SALMON WITH ACACIA HONEY AND LEMON

HOMARD AU GINGEMBRE TAGLIATELLES AUX LÉGUMES

LOBSTER WITH GINGER, VEGETABLE TAGLIATELLE

SOLE GRILLÉE, HARICOTS VERTS

GRILLED DOVER SOLE, HARICOTS VERTS, MUSTARD SAUCE

QUENELLE DE BROCHET AU CHAMPAGNE ET CAVIAR

PIKE "QUENELLES" WITH CAVIAR, CHAMPAGNE SAUCE

RED SNAPPER AU FENOUIL, OLIVES ET CITRON

RED SNAPPER, FENNEL, LEMON, MOROCCAN OLIVES



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

LAMB CHOPS WITH ROSEMARY, GRATIN OF ÉPOISSES

MAGRET DE CANETON À L'ORANGE, RIZ SAUVAGE

BREAST OF DUCKLING WITH ORANGES AND WILD RICE

POULET RÔTI "GRAND MÈRE" FOR TWO

FILET DE BOEUF PÉRIGUEUX

FILET OF BEEF WITH TRUFFLE "PÉRIGUEUX" SAUCE

CASSOLETTE AUX RIS DE VEAU

SWEETBREADS, PEAS, ASPARAGUS, SHERRY

DESSERTS



GRANITÉ AU CHAMPAGNE ROSÉ



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

OEUF À LA NEIGE

WHISKED EGG WHITE COATED IN VANILLA, "CRÈME ANGLAISE"

FONDANT AU CHOCOLAT

RICH CHOCOLATE "FONDANT"

BAVAROIS VALENTIN

RASPBERRY AND CASSIS "BAVAROIS"

TARTE AUX COINGS

QUINCE TART

DATTIER À LA FLEUR D'ORANGER

WARM DATE "TORTE" WITH ORANGE BLOSSOM

SOUFFLÉS

GRAND MARNIER, CHOCOLAT, FRAMBOISE



TRUFFES AU CHOCOLAT
ET ZESTES D'ORANGE

DEMI TASSE



PRIX FIXE DÎNER \$165

PLEASE ADVISE YOUR CAPTAIN OF ALLERGIES

