

MENU APPETIT
~ COMPOSEZ VOTRE MENU SELON VOTRE APPETIT ~
Create your menu following your appetite

MENU A \$320

L'Amuse-bouche

Une Entrée / *Appetizer*

Une Soupe / *Soup*

Deux Plats au choix
Choice of two Main Courses

Fromage / *Cheese*

Dessert
Dessert

Moka - Thé
escorté de mignardises
Coffee or tea served with mignardises

MENU A \$250

L'Amuse-bouche

Une Entrée
Appetizer

Une Soupe
Soup

Un Plat au choix
One Main Course

Dessert
Dessert

Moka - Thé
escorté de mignardises
Coffee or tea served with mignardises

MENU A \$210

L'Amuse-bouche

Une Entrée ou une Soupe
Appetizer or Soup

Un Plat au choix
One Main Course

Moka - Thé
escorté de mignardises
Coffee or tea served with mignardises

MENU A \$160

L'Amuse-bouche

Un Plat au choix
One Main Course

Dessert
Dessert

Moka - Thé
escorté de mignardises
Coffee or tea served with mignardises

LES ENTREES / APPETIZERS

La Tomate *en salade, huile d'olive au basilic, tomate et mozzarella en gelée*
Salad of tomato, basil infused olive oil, tomato gelée topped with mozzarella

La Langoustine *truffée et cuite en ravioli à l'étuvée de chou vert (Suppl. \$20)*
Truffled langoustine ravioli with chopped cabbage

Le Homard *en "méli-mélo" d'artichaut, petits légumes aux agrumes et à la coriandre fraîche (Suppl. \$18)*
Lobster with artichoke, seasonal citrus vegetables and fresh coriander

Le Haricot Vert *avec une salade de mimosa au foie gras et aux copeaux de parmesan*
Green bean with a foie gras mimosa salad and parmesan shavings

L'Œuf de Poule *mollet et friand au caviar et au saumon fumé (Suppl. \$80)*
Crispy soft boiled egg with smoked salmon and osetra caviar

La Truffe Noire *en tarte friande aux oignons et lard fumé*
Black truffle in a hot pastry, onions and smoked ham

LES SOUPES / SOUPS

Le Champignon *en macaron mitonné dans un bouillon au jarret de veau*
Mushroom simmered in a broth of veal shank

La Châtaigne *en velouté sur une royale d'oignon à la cardamome*
Chestnut velouté on an onion royale with cardamom

LES PLATS / MAIN COURSES

Le Black Cod *avec une mousseline de daïkon au yuzu*
Black cod with a yuzu radish velvet puree

Le Turbot *cuit sur l'arête avec une étuvée de châtaigne et céleri au jus truffé*
Roasted turbot "on the bone" with celery and truffle stew

La Langouste & Le Homard *en duo dans une marinère safranée d'une rouille*
Duo of langoustine and spiny lobster cooked in a cocotte with saffron bouillon

La Noix de Saint-Jacques *aux spaghettis en turban avec des copeaux de truffe (Suppl. \$20)*
Scallops in spaghetti with truffle shavings

Le Bœuf, *la noix d'entrecôte émincée, épinards au wasabi et jardinière Arlequin (Suppl. Premium Beef \$45)*
Beef ribeye, wasabi spinach and a medley of bell peppers

Le Canard *et son foie gras à l'aigre doux de cerises et aux amandes fraîches*
Duck and seared foie gras with cherries and fresh almond

Le Porc fermier, *la côte caramélisée aux condiments et champignons*
Farmer pig caramelized with condiments and mushrooms

L'Agneau *pastoral roti aux herbes en salade*
Roasted pastoral Lamb with herbs in salad

LES FROMAGES / CHEESES

frais et affinés

Your choice from the cheese trolley

LES DESSERTS / DESSERTS

Le Jaune Fleuri *légèreté aux zestes de citron vert, parfumé au yuzu*
Lime zest lightness flavored with yuzu

Le Dahlia Rouge *dôme au chocolat caramel sur un biscuit marjolaine aux noisettes*
Dome chocolate caramel on hazelnut biscuit

Le Tendance *crème onctueuse au chocolat Araguani, sorbet cacao au biscuit oreo*
Araguani creamy chocolate, cocoa sorbet cookie oreo

Le Mango *onctuosité à la mangue et aux fruits exotiques*
Smoothness mango and exotic fruit