

— ENTRÉES —

Sélection de fruits de mer de notre chariot
TRIO OF SMOKED FISH AND SEAFOOD FROM THE TROLLEY*
SUPPLEMENT: \$10.00

Feuillantine au saumon fumé, pâtes au basilic, crème d'avocat
HANDMADE LAYERS OF BASIL PASTA, SMOKED SALMON AND AVOCADO CREAM*

Pressé de Jambonneau, chou-fleur et carotte en saumure, brandade au raifort
HAM HOCK PRESSED TERRINE, PICKLED VEGETABLES, HORSERADISH POTATO CREAM

Carpaccio de boeuf fumé, aubergine marinée, croustillants d'oeuf
de caille, mayonnaise à la truffe
CARPACCIO OF SMOKED BEEF, MARINATED AUBERGINE,
CRISP QUAILS EGG, TRUFFLE MAYONNAISE*

Caquilles au beurre d'Escargots et son crumble, pain grillé au bleu d'Auvergne
ESCARGOT CRUMBLE, GRILLED BLEU D'Auvergne FLATBREAD

Rilette de canard au piment d'Espelette,
panna-cotta de foie gras, chutney poire et grenade
DUCK RILLETTE SPICED WITH ESPELETTE CHILLI, FOIE GRAS PANNA COTTA,
PEAR AND POMEGRANATE CHUTNEY

Tarte Alsacienne à l'oignon et fromage de chèvre, salade
d'endives, vinaigrette à l'échalote, espuma de tomates
BAKED ONION AND GOATS CHEESE TART, ENDIVE SALAD, TOMATO FONDUE,
SHALLOT AND RED WINE VINAIGRETTE (V)

— PLATS PRINCIPAUX —

Gratin de filets de sole, purée de pommes de terre aux truffes
et vanille de Bourbon, Jeunes légumes de saison croquants
GRATIN OF DOVER SOLE, VANILLA AND TRUFFLE POMME PURÉE,
BABY VEGETABLES SUPPLEMENT: \$10.00

Pavé de Maigre grillé sur peau, et lingot de Fenouil confit,
pomme de terre, burro fuso à l'orange et pernod
GRILLED SEA BASS, ORANGE AND PERNOD BROTH, CONFIT FENNEL BOULANGER

Plancha de Saint-Jacques et lotte mijotées au beurre noisette,
raviolis épinard-parmesan, crème au lard fumé
MONKFISH AND SCALLOPS IN BROWN BUTTER, SPINACH AND PARMESAN RAVIOLI,
SMOKED BACON VELOUTÉ

Pavé de Saumon en papillote, fricassée de champignons sauvages,
purée d'artichauts, Salade de pousses d'épinard, lardons rôtis, noix de pecan
SALMON AND WILD MUSHROOM CONFIT, ARTICHOKE PUREE,
TOSSED SPINACH, PECAN NUTS AND PANCETTA

Tournedos grillé et sa langouste flambée au Cognac, Frites au parmesan
BEEF AND LOBSTER FLAMBÉED WITH COGNAC AND TRUFFLE, PARMESAN FRIES*
SUPPLEMENT: \$10.00

Pavé de faux filet grillé, fondue de Bleu d'Auvergne,
Sauce au vin rouge, Fricassée de petits pois et Jambon à l'os
PAN FRIED SIRLOIN STEAK, MELTED BLUE CHEESE, RED WINE REDUCTION,
PEA AND HAM FRICASSÉ*

Filet boeuf grillé au Foie Gras, Frites à l'ail, Confit de champignons Shiitaké
GRILLED BEEF AND FOIE GRAS BURGER, SHITAKE MUSHROOMS, GARLIC FRIES*

Côte de porc grillée, Chili Ancho, émulsion crémeuse au Tequila
et champignons, Pruneaux d'Agen, purée de pomme épicée
PORK CUTLET WITH ANCHO CHILLI, PRUNES AND SPICED APPLE PUREE
TEQUILA AND MUSHROOM SAUCE

Carré d'agneau en croule aux morilles, réduction au madère
BAKED RACK OF LAMB IN PASTRY, MOREL MUSHROOMS, MADEIRA REDUCTION*

Oeufs de caille sur choux-fleurs caramélisés, Salsifis rôtis, Émulsion au cumin
POACHED QUAIL EGGS, CAULIROMER AND CARAMELISED SALSIFY,
CUMIN EMULSION* (V)

Gnocchi de pommes de terre aux herbes, purée de tomates
confites, rubans de courgettes, espuma de parmesan
POTATO AND HERB GNOCCHI, CONFIT TOMATOES, COURGETTE RIBBONS,
PARMESAN AND NUTMEG FOAM (V)

— DESSERTS —

Lingot de chocolat Amer Royal, crème glacée vanille Bourbon
BITTER CHOCOLATE SLAB, WHIPPED VANILLA ICE CREAM

Soufflé au Grand Mariner, glace vanille, Sauce Anglaise à L'orange
GRAND MARNIER SOUFFRÉ, VANILLA POD ICE CREAM, ORANGE SAUCE

Flan au chocolat blanc et cake à la banane,
Crème glacée à l'arôme de café
BANANA BREAD, WHITE CHOCOLATE PUDDING SEMI-FREDO, COFFEE ICE CREAM

Baba à l'Armagnac, crème légère
ARMAGNAC INFUSED BABA WITH CREAM

Vacherin Glacé - Crème glacée de noix et lait de coco au Malibu,
crème glacée au chocolat blanc, crème chantilly
COCONUT AND WHITE CHOCOLATE ICE CREAM,
MERINGUE, CHANTILLY CREAM, COCONUT LIQUEUR

Plateau de Fromages
REGIONAL FRENCH CHEESE, FIGS, NUT BREAD

(V) INDICATES DISHES SUITABLE FOR LACTO-OVO VEGETARIANS

*PUBLIC HEALTH SERVICES HAVE DETERMINED THAT EATING RAW, UNDERCOOKED OR PARTIALLY
COOKED MEATS, SEAFOOD, SHELLFISH, EGGS, MILK, OR POULTRY MAY PRESENT A HEALTH RISK TO
THE CONSUMER AND MAY INCREASE YOUR RISK FOR FOOD BORNE ILLNESS ESPECIALLY IF YOU HAVE
CERTAIN MEDICAL CONDITIONS.

THESE MENU ITEMS ARE INDIVIDUALLY MARKED BY AN ASTERISK