

LES ENTRÉES / APPETIZERS

LA DAURADE en carpaccio au citron vert et langues d'oursin (supplément \$100)
Sea bream carpaccio with sea urchin and lime zest (supplement \$100)

L'ASPERGE BLANCHE habillée de saumon fumé, relevée d'une vinaigrette au wasabi
White asparagus with smoked salmon and wasabi vinaigrette

✓ **LA BETTERAVE** en duo de pommes golden, pousses de salades amères et sorbet à la moutarde verte
Beetroot and apple salad with avocado, served with green mustard sorbet

LE FOIE GRAS DE CANARD en crémeux sous une fine gelée de volaille et son coulis de maïs glacé
Duck foie gras cream with fine chicken jelly and sweet corn coulis

LES SOUPES CHAUDES / HOT SOUPS

L'ASPERGE VERTE en velouté soyeux, royale d'oignon doux et chorizo ibérique
Green asparagus "velouté" with onion royale and chorizo

LES LÉGUMES en farandole, bouillon parfumé au gingembre et foie gras (supplément \$50)
Spiced bouillon with duck foie gras and baby vegetables (supplement \$50)

LES PLATS / MAIN COURSES

LE LIEU JAUNE relevé au citron confit, sur lit de fenouil, sauce oursinée
Steamed Pollock fillet with lemon confit, fennels and sea urchin sauce

LE BLACK COD caramélisé et ravigoté au poivre noir de Malabar en civet
Black cod with Malabar black pepper sauce

LES SPAGHETTIS au homard du Maine, dans une coralline épicée (supplément \$50)
Maine lobster spaghetti with coral emulsion (supplement \$50)

* * *

✓ **LE RIZ** façon « risotto » aux piments, aromatisé au safran et couscous de crucifères aux herbes glacées
Risotto style rice with pimientos and vegetable couscous

* * *

LA VOLAILLE fermière roulée et farcie aux morilles, méli-mélo d'asperges vertes
Slow cooked French chicken with morel mushrooms and green asparagus

LE PORC "la plume" caramélisée et rôti rosé, pois princesse à l'ail des ours (supplément \$50)
Caramelized pork "pluma" with green peas and wild garlic (supplement \$50)

LE BŒUF l'onglet rôti, roulé d'aubergine au zaalouk relevé de son condiment curcuma
Pan seared beef flap with eggplant and turmeric condiment

LES DESSERTS OU LES FROMAGES / DESSERTS OR CHEESE

LES FROMAGES affinés par nos soins (supplément \$60)
Fine French selection of cheese platter (supplement \$60)

LA FRAISE et framboise en mousseline, chantilly mascarpone, feuillantine craquantes
Strawberry and raspberry mousse with mascarpone Chantilly and crispy crêpe

LE CHOCOLAT Andoa en crème légère, éclats de sablés à la fleur de sel et cacahuètes caramélisées
Anodoa chocolate cream with salted sables and caramelized peanuts

LES FRUITS EXOTIQUES sun un fin sablé rafaïchi au fruit de la passion, tuile croustillante à la mangue
Fresh exotic fruit with sable and crispy mango tuile

TOUS NOS PAINS SONT FAITS MAISON PAR NOTRE BOULANGER

ALL OUR BREADS ARE MADE IN HOUSE BY OUR BAKER

✓ Plats végétariens / Vegetarian dishes

Please advise us if you have any allergies