

LES ENTRÉES / APPETIZERS

LE CAVIAR ROYAL en fine gelée recouverte d'une onctueuse crème de chou-fleur (supplément \$360)
Royal caviar with fine jelly and cauliflower cream (supplement \$360)

L'HAMACHI en carpaccio au citron vert et piment d'Espelette
Yellowtail carpaccio with citrus dressing and Espelette pepper

LE FOIE GRAS en duo mêlé de pomme de terre à l'huile vierge aux copeaux de parmesan
(Agrémenté de truffe noire \$500)

"Roseval" potato and foie gras rolls salad (Additional black truffle \$500)

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

LA TRUFFE NOIRE en spaghetti à notre façon, œuf mollet au parmesan en surprise (supplément \$680)
Spaghetti in L'Atelier style with poached egg and black winter truffle (supplement \$680)

LA SOUPE DU JOUR/ SOUP OF THE DAY

✓ **LA CHÂTAIGNE** en fin velouté soyeux, sur un fondant à l'oignon fumé au chipotles
Smooth chestnut "velouté" with smoky chipotle onion fondant

LES PLATS / MAIN COURSES

LA SAINT-JACQUES les noix rôties, jeune poireau étuvé et condiments aux kumquats (supplément \$150)
Pan-seared Hokkaido sea scallops with kumquat reduction (supplement \$150)

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

LE HOMARD DU MAINE sur une fregola de Sarda, escortée d'une sauce coralline épicée (supplément \$150)
Maine lobster fregola pasta with coral emulsion (supplement \$150)

* * *

✓ **LE RIZ** aux pimentos, aromatisé au safran et un couscous de crucifères aux herbes glacées
Risotto style rice with pimentos and vegetable couscous

LE ROTI D'AGNEAU au herbes fraîches, caviar végétal en écailles d'aubergine croustillantes (supplément \$100)
Roasted Lamb saddle with fresh herbs, vegetable caviar with crispy eggplant (supplement \$100)

LA JOUE DE BOEUF longuement mitonnée aux aromates, carottes fondantes au cumin
Braised Wagyu beef cheek with carrots and cumin

LES DESSERTS OU LES FROMAGES / DESSERTS OR CHEESE

LES FROMAGES affinés par nos soins
Fine French selection of cheese platter

LE ROCHER en chocolat craquant aux noisettes grillées, parfumé au yuzu confit et surmonté d'un sorbet cacao
Chocolate rocher with hazelnut, yuzu confit and chocolate sorbet

LE PARFUM DES ILES crémeux aux fruits de la passion, granité au rhum ambré, légèreté à la noix de coco
Smooth passionfruit cream with rum granité and coconut mousse

LA FRAISE D'AMAOU en symphonie gourmande au lait d'amande et parfumée aux épices douces
Fresh Japanese strawberries with sweet spices and strawberry sorbet

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