

LES ENTRÉES / APPETIZERS

✓ **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

LE CAVIAR IMPERIAL DE SOLOGNE en surprise sur un crabe d'Alaska rafraîchi d'une infusion de corail anisée (supplément \$600)
A surprise of Sologne Imperial caviar (supplement \$600)

LE SAUMON en symphonie gourmande aux pommes gaufrettes
Norwegian salmon tartare with homemade crispy waffles

LE FOIE GRAS en duo mêlé de haricots verts à l'huile vierge aux copeaux de parmesan
French bean salad with foie gras rolls and parmesan

LA LANGOUSTINE en papillote croustillante au basilic (supplément \$380)
Crispy langoustine papillote with basil (supplement \$380)

LA SOUPE DU JOUR/ SOUP OF THE DAY

✓ **LE MATSUTAKE** en fin velouté soyeux, sur un nuage infusé au jasmin
Fine Matsutake mushroom "veloute" with jasmine rice cream

LES PLATS / MAIN COURSES

LA SAINT-JACQUES les noix rôties au lait de coco épicé et condiment de coriandre (supplément \$150)
Pan-seared Hokkaido sea scallops with coriander sauce and coconut foam (supplement \$150)

LE BLACK COD caramélisé et ravigoté d'un jus perlé au poivre noir de Malabar
Caramelized black cod with Malabar black pepper sauce

LES SPAGHETTI au homard du Maine, dans une coralline épicée (supplément \$150)
Maine lobster spaghetti 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)

LE CANARD en aiguillettes, rôti aux épices douces, escorté de navets confits au jus
Roasted duck breast with aromatic spices and turnips with foie gras

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 granite and coconut

LA POMME façon tatin, escortée d'une crème fraîche glace
Apple tatin with sour cream ice cream

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