

À la carte

AMUSE BOUCHE (COMPLIMENTARY)

VELOUTÉ DE MARRONS ET TOPINAMBOURS

Chestnut and Jerusalem artichoke veloute (V GF)

POUR COMMENCER

FOIE GRAS, PAIN D'ÉPICES MAISON ET CHUTNEY DE FIGUES \$38

Foie Gras with a homemade gingerbread and fig chutney

PLATEAU DE CHARCUTERIE \$38

Charcuterie board

MINI PAINS BAGUETTE À LA FRANÇAISE \$10

Toasted bread, caramelized butter (V)

PÂTÉ EN CROÛTE \$18

Pâté en croûte: meat-based pâté with duck, chicken and pork wrapped in a crust and baked until golden

ENTRÉES

ESCARGOTS AU BEURRE PERSILLÉ (6 OU 12) \$26 / \$42

Snails with persillade butter (6 or 12) (GF)

SALADE D'ASPERGES, GEL D'ORANGE SANGUINE ET VINAIGRETTE CITRONNÉE \$24

Asparagus salad, blood orange gel and citrus dressing (VG GF)

TARTARE DE THON 'OTORO' ET À L'AVOCAT \$28

Bluefin tuna belly (otoro) and avocado tartare (GF DF)

SUPPLÉMENT CAVIAR PERLE NOIRE DE FRANCE \$29

Extra Caviar Perle Noire from France (recommended on seafood)

PLATS

BOEUF ROSSINI, ÉPINARDS ET JUS DE BOEUF À LA TRUFFE \$78
Beef rossini, pan fried Foie Gras, spinach and truffle beef jus (GF)

CANARD À L'ORANGE, CAROTTES RÔTIES ET PURÉE À LA TRUFFE \$52
Duck breast à l'orange, baby carrot and truffle pomme purée (GF)

FILET MIGNON DE CERF, CÉLERI RAVE RÔTI ET PURÉE DE PANAIS, JUS DE COGNAC \$56
Venison backstrap, roasted celeriac and parsnip purée, Cognac jus (GF)

RATATOUILLE SERVIE AVEC DES PANISSES \$46
Ratatouille served with 'panisse' (VG GF)

CABILLAUD VAPEUR, MOUSSELINE DE CABILLAUD ET BEURRE BLANC AU CITRON \$48
Steamed Cod rolled in a cabbage leaf, cod mousseline and lemon beurre blanc (GF)

ACCOMPAGNEMENTS

HARICOTS VERTS BEURRE PERSILLÉS \$12
Persillade butter green beans (GF V)

SALADE D'ENDIVES, NOIX CARAMÉLISÉES ET POMMES \$12
Witlof salad, candied walnuts and apples (VG GF)

POMMES DE TERRE À LA GRAISSE DE CANARD \$12
Roasted duck fat potatoes (GF)

POIREAU CONFIT \$9
Confit leek, thyme, olive oil and chili (not spicy) (GF VG)

