

Three Course menu



AMUSE BOUCHE (COMPLIMENTARY)

VELOUTÉ DE MARRONS ET TOPINAMBOURS

Chestnut and Jerusalem artichoke veloute (V GF)

ENTRÉE

ESCARGOTS AU BEURRE PERSILLÉ (6 PIÈCES)

Snails with persillade butter (6 pieces) (GF)

SALADE D'ASPERGES, GEL D'ORANGE SANGUINE ET VINAIGRETTE CITRONNÉE

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

TARTARE DE THON 'OTORO' ET À L'AVOCAT

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

PLAT

CANARD À L'ORANGE, CAROTTES RÔTIES ET PURÉE À LA TRUFFE

Duck breast à l'orange, baby carrot and truffle pomme purée (GF)

RATATOUILLE SERVIE AVEC DES PANISSES

Ratatouille served with 'panisse' (VG GF)

CABILLAUD VAPEUR, MOUSSELINE DE CABILLAUD ET BEURRE BLANC AU CITRON

Steamed Cod rolled in a cabbage leaf, cod mousseline and lemon beurre blanc (GF)

DESSERT & PLATEAU DE FROMAGE

DÉLICE AU CHOCOLAT

Dark Weiss Couverture chocolate whipped ganache, thyme-infused salted caramel, cocoa crumble (V)

TARTE TATIN REVISITÉE

Apple tarte tatin

CRÈME BRÛLÉE BEURRE DE CACAHUÈTE WHISKY

Crème brûlée peanut butter whiskey (V GF)

PLATEAU DE FROMAGE FRANÇAIS

French cheese selection (V)

\$85 PER PERSON

- * V - Vegetarian
- * GF - Gluten free
- * DF - Dairy free
- * VG - Vegan

