

3 - Course Set Menu

\$68

APPETIZER

SALADE DE BETTERAVES RÔTIÉS AU CHÈVRE CHAUD, RAISIN SEC, NOIX ET BALSAMIQUE VIEILLI

Roasted Beetroot and Goatcheese Salad with Raisins, Walnut and Aged Balsamic

SAINT-JACQUES POÊLÉES, PURÉE DE PETITS POIS, CAVIAR DE SAUMON ET ÉMULSION À LA CITRONNELLE

Seared Canadian Scallops, Pea Puree, Salmon Caviar and Lemongrass Foam

SOUPE DU JOUR

Soup of the Day

PÂTÉ MAISON DE PORC ET FOIE DE VOLAILLE FAÇON "GRAND-MÈRE", CONFITURE D'ONION

Home-made Chicken Liver and Pork Pâté "Grand-mère Style" with Onion Jam

MAIN

RISOTTO À LA TRUFFE SAUVAGE, ÉPINARD ET TÊTE DE MOINE

Truffle Wild Mushroom Risotto, Spinach and Tete de Moine Cheese

SAUMON DE NORVÈGE POÊLÉ, POIVRE ROUGE TORRÉFIÉ, ASPERGES, SAUCE AUX CÂPRES ET SALADE DE FENOUIL

Pan Roasted Norwegian Salmon, Roasted Red Pepper, Asparagus and Capers Salsa,
Shaved Baby Fennel Salad

FILET DE BŒUF POÊLÉ, FOIE GRAS FAIS DE CANARD, PURÉE DE POMME DE TERRE, JUS À LA TRUFFLE

Seared Beef Fillet with Duck Liver Pâté, Mashed Potato and Truffle Jus

CUISSE DE CONFIT DE CANARD MAISON, POMMES SAUTÉES, BROCOLI ET LENTILLES DU PUY EN VINAIGRETTE

Confit Leg, Sauteed Potatoes, Broccolini and Puy Lentils Vinaigrette

DESSERT

PARFAIT AU CHOCOLAT BLANC, FRAMBOISE À L'ARMAGNAC ET PRALINÉ

White Chocolate Parfait with Raspberry Armagnac and Praline

TARTE TATIN D'ANANAS, SORBET À LA PASSION

Pineapple Tarte Tatin and Passion Fruit Sorbet

TARTE AU CHOCOLAT MAISON, GLACE A LA PISTACHE

Chocolate Tart with Pistachio Ice Cream

L'ASSIETTE DE DESSERT

(TARTE FAÇON CRÈME BRÛLÉE À LA RHUBARBE, GANACHE AU CHOCOLAT ET GLACE A LA CANNELLE)

Assorted Desserts - Rhubarb-Crème Brulée Tart, Chocolate Granache and Cinnamon Ice Cream

All prices are subject to 10% Service Charge and 7% GST

Lunch Set Menu

\$28

- *Starter* -

SOUPE DU JOUR

Soup of the Day

OR

PÂTÉ "GRAND-MÈRE FAIT MAISON", COMPOTÉE D'OIGNONS

Home-made Chicken Liver and Pork Paté "Grand-mère Style"
served with Onion Jam

- *Main Course* -

BALLOTINES DE POULET, POMMES SAUTÉES, SAUCE AUX CHAMPIGNONS

Chicken Ballotine, Sauteed Potatoes, Slow Cooked Onions
and Mushroom Cream Sauce

OR

FILET DE BŒUF POÊLÉ AU JUS, POMMES FRITES

Seared Beef Fillet, Natural Jus and Fries

- *Dessert* -

TARTE AU CHOCOLAT, GLACE À LA PISTACHE

Chocolate Tart served with Pistachio Ice Cream

OR

CAFÉ / THÉ

Coffee / Tea

All prices are subject to 7% GST and 10% Service Charge.