



LES HUÎTRES

Oysters

2 850 F (par 6) / 5 700 F (par 12)

FOIE GRAS MI-CUIT OU POÊLE

Mi-cuit or pan-fried foie gras

3 100 F

VELOUTÉ FROID DE PETITS POIS AUX NOIX DE SAINT JACQUES RÔTIES ET CHORIZO GRILLÉ

Chilled pea velouté with roasted scallops and grilled chorizo

2 700 F

CREVETTES AU CURRY, JULIENNE DE LÉGUMES, CHUTNEY DE TOMATE

Curried prawns, vegetable julienne, tomato chutney

2 800 F

FONDANT DE BRIE PARFUMÉ À LA TRUFFE

Molten brie cheese scented with truffles

2 400 F

SUGGESTION DU JOUR

Today's special

2 500 F



MILLEFEUILLE DE VIVANEAU AU CAVIAR D'AUBERGINE
ET CONCASSÉ DE TOMATE, COULIS DE POIVRONS

Red snapper millefeuille with aubergine caviar and crushed tomatoes, sweet pepper coulis

2 950 F

FILET DE MAHIMAHI TOUT AUTOUR DU FOIE GRAS

Foie gras-themed fillet of mahi-mahi

3 400 F

POISSON DU MARCHÉ

Market-fresh fish

2 900 F

LE CARRÉ D'AS





TOURNEDOS CARRÉ D'AS, SAUCE AU PORTO TRUFFÉ OU FAÇON ROSSINI

Carré d'As fillet steak tournedos, truffle & Porto wine sauce or Rossini style

4 250 F

CROMESQUIS DE SOURIS D'AGNEAU,
MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE À L'AIL ET RATATOUILLE

Lamb shank cromesquis, garlic scented potato mousseline and ratatouille

2 900 F

AIGUILLETTE DE CANARD À L'ORANGE, FRITES DE PATATES DOUCES

Fillet of duck breast with orange sauce, sweet potato fries

3 200 F

FILET MIGNON DE PORC AU MIEL CUIT À BASSE TEMPÉRATURE

Slow-roasted honey-glazed pork tenderloin

3 100 F

SUGGESTION DU CHEF

Chef's special

2 800 F



CAFÉ OU THÉ GOURMAND

Gourmet coffee or tea (served with pastries)

1 500 F

TIRAMISU À LA COMPOTE DE FRUITS

Tiramisu with fruit compote

1 200 F

SÉLECTION DE SORBETS

Selection of sorbets

1 400 F

CROUSTILLANT PRALINÉ-CHOCOLAT, CRÈME GLACÉE À LA MENTHE

Praline-chocolate crunch, mint ice cream

1 200 F

PARFAIS GLACÉ À LA PISTACHE

Iced pistachio parfait

1 100 F

SUGGESTION DU PÂTISSIER

Pastry Chef's special

1 200 F

LE CARRÉ D'AS

