

## *Les préludes*

Saumon fumé au Pastrami, blinis, concombre à la crème  
*Smoked salmon pastrami, blinis, creamy cucumbers*  
**16.00**

Soupe de courge aux marrons et crevettes  
*Butternut squash soup, chestnuts and shrimp*  
**15.00**

Raviole d'escargots, crème au persil  
*Escargot ravioli, cream of parsley*  
**15.00**

Jambon Serrano, Cèleri rémoulade et artichauts  
*Serrano ham, celery root remoulade, artichoke hearts*  
**14.00**

Thon mariné au citron vert et herbes, salade Méditerranéenne, coulis de poivrons  
*Marinated tuna with limes and herbs, Mediterranean salad, peppers coulis*  
**15.00**

Terrine de chèvre frais aux herbes et à la courgette, aspic de tomate  
*Fresh goat cheese terrine with herbs, zucchini salad, tomato aspic*  
**14.00**

Restaurant Manager: Philippe Girard

Chef de Cuisine: Francesco Santin

*Parties of 6 or more will have automatic 18% gratuity added to the check  
If ordering the soufflé for dessert, it takes 25 minutes to prepare, please order with meal*

## ***Les poissons***

Noix de Saint-Jacques sautées, risotto au radicchio

***Seared scallops, radicchio risotto***

**40.00**

Homard forestière avec un œuf poché, bouillon crémé aux truffes noires  
***Maine lobster with sautéed mushrooms, poached egg, creamy black truffle bouillon***

**46.00**

Rouget Atlantique en écailles de pommes de terre, épinards, sauce romarin

***Red snapper in potato scales, baby spinach, rosemary sauce***

**41.00**

## ***Les Viandes***

Magret de canard laqué aux épices, navet confit, compotée de choux rouge

***Roasted duck breast with oriental spices, turnip confit and red cabbage***

**39.00**

Filet de bœuf grillé forestier, purée de pomme de terre, sauce Bordelaise  
***Grilled beef tenderloin with mushroom crust, mashed potato, Bordelaise sauce***

**40.00**

Suprême de poulet aux morilles, sauce crème

***Chicken breast with morels, rice pilaf and spinach, cream sauce***

**38.00**


Filet d'agneau farci aux choux, cèpes et pommes fondantes

***Lamb tenderloin stuffed with Savoy cabbage, porcinis and potato fondant***

**40.00**

## **Prix Fix Menu**

95.00 with wine pairing

59.00 without wine 

Jambon Serrano, Cèleri rémoulade et artichauts  
*Serrano ham, celery root remoulade and artichoke hearts*

**Or**

Thon mariné au citron vert et herbes, salade Méditerranéenne, coulis de poivrons  
*Marinated tuna with limes and herbs, Mediterranean salad, peppers coulis*

**Or**

Soupe de courge aux marrons et crevettes  
*Butternut squash soup, chestnuts and shrimp*

*Bourgogne, Mâcon, Bouchard Aîné & Fils, 2008*

~~~~~

Noix de Saint-Jacques sautées, risotto au radicchio  
*Seared scallops, radicchio risotto*

**Or**

Filet de bœuf grillé forestier, purée de pomme de terre, sauce Bordelaise  
*Grilled beef tenderloin with mushroom crust, mashed potato, Bordelaise sauce*

**Or**

Suprême de poulet aux morilles, sauce crème  
*Chicken breast with morels, rice pilaf and spinach, cream sauce*

*Bordeaux, Clarandelle, 2005*

~~~~~

Moelleux au chocolat noir et amandes, croquant feuilletine, glace vanille  
*Warm chocolate and almond cake, feuilletine, vanilla ice cream, praline sauce*

**Or**

Flan aux myrtilles caramélisé, chantilly Bourbon sur coulis de fruits rouge  
*Blueberry flan caramelized, vanilla Chantilly and red berries sauce*

*Champagne Nicolas Feuillatte Brut*