

Arômes

Entrées - Appetizers

Salade du Marché

Vinaigrette d'huîtres, Bottarga, herbes du moment
(Mixed green salad, oyster dressing, cured egg yolk, herbs)

\$10

Soupe à l'oignon

Bouillon d'oignons, crouton, gruyère
(Onion broth, sourdough crouton, gruyere cheese)

\$10

Asperges Vertes dans Différentes

Textures

Crème d'asperges, pistache, cerfeuil
(Asparagus custard, pistachio, shaved raw asparagus, chervil)

\$12

Foie Gras de Canard

Gelée de rhubarbe et de rose sauvage, brioche feuilletée
(Duck liver terrine, jelly of rhubarb and wild rose, puff brioche)

\$28

Les Plats - Main Course

Coulotte Steak

Pommes frites, sauce poivre vert.
(Coulotte steak, French fries, green peppercorn sauce)

\$25

Magret de Canard

Glaçage au miel et lavande, navets
(Duck breast, honey and lavender glaze, turnips)

\$28

Suprême de Poulet

Sauce paille et vin jaune, pomme mousseline, printanière de légumes
(Chicken breast, potato puree, spring vegetables)

\$25

Crustacés

Homard grille, gaspacho à la feuille de figue, sauce vadouvan
(Grilled lobster, gazpacho of fig leaves, vadouvan sauce)

\$30

Les Desserts

Tarte au Chocolat

Praliné au noisette, glace à la brioche
(Chocolate tart, hazelnut praline, brioche ice cream)

\$12

Crème Brûlée

\$10

Mille feuille à la Fraîse et Rhubarbe

(Strawberry and rhubarb Napoléon)

\$14