

COUP DE THÉÂTRE

ENTRÉE REMARQUÉE

ESCARGOTS RÔTIS ET FOAM DE PERSIL À L'AIL*
ROASTED SNAILS WITH PARSLEY AND GARLIC FOAM

FÉTA, AGRUMES ET SUÇONS DE PROSCUITO LAQUÉS*
FETA CHEESE, CITRUS ZEST, PROSCUITO AND HONEY LOLLY POPS

TARTARE DE SAUMON CRIC CRAC CRU
SALMON TARTAR, WAZABI MAYONNAISE, RICE KRISPIE'S, CHIVES

POTAGE DU JOUR

PIÈCE DE RÉSISTANCE

FETTUCINNI TOSCANE (CREVETTES, BACON, POIS, ÉPINARDS)* 24.95
PASTA WITH NORDIC SHRIMPS, BACON, GREEN PEAS, SPINACH

POULET AU ROQUEFORT, PURÉE AU MASCARPONE* 27.95
CHICKEN BREAST WITH BLUE CHEESE, POTATOE PUREE WITH MASCARPONE

FOIE DE VEAU GRILLÉ, LARDONS ET PETITS OIGNONS* 30.95
GRILLED VEAL LIVER, BACON AND PEARL ONION SAUCE

CABILLAUD AU SÉSAME NOIRE 32.95
SEARED COD WITH BLACK SESAME CRUST

RISOTTO AU CANARD CONFIT ET PLEUROTES 35.95
RISOTTO WITH CANDIED DUCK, SEARED OYSTER MUSHROOMS

TATAKI DE FILET MIGNON BLACK ANGUS 39.95
TATAKI OF BLACK ANGUS BEEF TENDERLOIN, CELERIAC SALAD

LA GRANDE FINALE

CRÈME BRÛLÉE* OU

CHOIX DE DESSERTS À LA CARTE POUR UN LÉGER SUPPLÉMENT
CRÈME BRÛLÉE OU
CHOICE OF DESSERT À LA CARTE FOR A LITTLE EXTRA

REMPLEZ VOTRE DESSERT PAR UN CAFÉ FLAMBÉ
OU UN ESPRESSO MARTINI POUR 2.95\$

REPLACE YOUR DESSERT BY A CAFÉ FLAMBÉ OR ESPRESSO MARTINI FOR 2.95\$

***TABLE D'HÔTE INCLUSE DANS LES FORFAITS "PASSE-PARTOUT"**