

## LES ENTRÉES

COCKTAIL DE CREVETTES GÉANTES, RAIFORT  
GIANT SHRIMP COCKTAIL, HORSERADISH

CHOU-FLEUR À LA BROCHE, VINAIGRETTE AUX CÂPRES, CITRON, NOIX DE PIN,  
CRÈME SURE  
SPIT ROASTED CAULIFLOWER, CAPERS, PINE NUTS AND LEMON VINAIGRETTE, SOUR CREAM

TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE, PARMESAN  
CLASSIC BEEF TARTARE, PARMESAN

## LES PLATS PRINCIPAUX

GIGOT D'AGNEAU, POLENTA CRÉMEUSE À LA CIBOULETTE ET PARMESAN, JUS  
LEG OF LAMB, CREAMY CHIVE AND PARMESAN POLENTA, JUS

TRUITE DES BOBINES À LA GRENOBLOISE, PURÉE DE FENOUIL  
DES BOBINES TROUT GRENOBLOISE, FENNEL PURÉE

SPAGHETTI, PESTO DE CRESSON, RICOTTA, NOIX DE PIN, CITRON  
SPAGHETTI, WATERCRESS PESTO, RICOTTA, PINE NUTS, LEMON

### EN OPTION

FILET DE BOEUF 8 OZ, ALIGOT, RAPINIS À L'AIL + 15\$  
8OZ BEEF FILET, PARMESAN SQUASH PURÉE, GARLIC-GRILLED RAPINI

## LES DESSERTS

DÔME EXOTIQUE AU FRUIT DE LA PASSION ET ORANGE  
PASSION FRUIT AND ORANGE EXOTIC DOME

FORÊT-NOIRE, CERISES AMARENA, SORBET CHOCOLAT  
BLACK FOREST CAKE, AMARENA CHERRIES, CHOCOLATE SHERBET

FROMAGE DU MOMENT, GARNITURES  
CHEESE OF THE MOMENT, GARNISHES

**75\$ PAR PERSONNE | PER PERSON**

**AMÉDÉE BÉCHERRAZ | CHEF**

**NOS PRODUITS SONT ACHETÉS DANS UN SOUCIS DE PROXIMITÉ**  
WE USE LOCAL PRODUCTS

**TAXES ET SERVICE EN SUS | TAXES AND GRATUITIES ARE EXTRA**