

## LES ENTRÉES

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

CRUDO DE DAURADE, PAMPLEMOUSSE, POMME GRENADE, BASILIC  
SEA BREAM CRUDO, GRAPEFRUIT, POMEGRANATE, BASIL

TARTARE DE BŒUF, MAYONNAISE FUMÉE AU POIVRE ROSE, PERSIL,  
CHIPS DE POMMES DE TERRE RATTES  
BEEF TARTARE, SMOKED MAYONNAISE, PINK PEPPERCORN, PARSLEY,  
FINGERLING POTATO CHIPS

## LES PLATS PRINCIPAUX

SPAGHETTI VONGOLE  
SPAGHETTI VONGOLE

GIGOT D'AGNEAU RÔTI À LA MOUTARDE, POLENTA CRÉMEUSE AU PARMESAN  
MUSTARD ROASTED LEG OF LAMB, CREAMY PARMESAN POLENTA

FLÉTAN DE GASPÉSIE, FONDUE DE POIREAUX, BEURRE BLANC AU SAFRAN  
ATLANTIC HALIBUT, LEEK FONDUE, SAFFRON BEURRE BLANC

FILET DE BŒUF 8 OZ, FRITES, SALADE VERTE, SAUCE AU POIVRE + 15  
8 OZ BEEF FILET, FRENCH FRIES, GREEN SALAD, PEPPERCORN SAUCE

## LES DESSERTS

CROUSTADE AUX POMMES, GLACE VANILLE, CRÈME FOUETTÉE AU BRANDY  
APPLE CRUMBLE, VANILLA ICE CREAM, BRANDY WIPPED CREAM

GÂTEAU OPÉRA  
OPERA CAKE

TARTE AU CITRON MERINGUÉE  
LEMON MERINGUE PIE

80\$ PAR PERSONNE | 80\$ 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