

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

TARTARE DE BŒUF, MAYONNAISE FUMÉE, POIVRE ROSE, CROUSTILLES DE RATTES
BEEF TARTARE, SMOKED MAYONNAISE, PINK PEPPERCORN, FINGERLING POTATO CHIPS

COCKTAIL DE CREVETTES GÉANTES, RAIFORT
GIANT SHRIMP COCKTAIL, HORSERADISH

LES PLATS PRINCIPAUX

TAGLIATELLES À LA SAUCISSE, RICOTTA, JEUNES ÉPINARDS
SAUSAGE, RICOTTA AND BABY SPINACH TAGLIATELLE

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

MORUE D'ISLANDE RÔTIE, COURGE, HOLLANDAISE, CAVIAR MUJOL
ROASTED ICELANDIC COD, SQUASH, HOLLANDAISE SAUCE, MUJOL CAVIAR

EN OPTION

FILET DE BOEUF 8 OZ, ALIGOT, CHOUX DE BRUXELLES FRITS + 15\$
8OZ BEEF FILET, ALIGOT, FRIED BRUSSELS SPROUTS

LES DESSERTS

GÂTEAU POIRE AUX ÉPICES, CARAMEL, SORBET POIRE
SPICED PEAR CAKE, CARAMEL, PEAR SORBET

TARTE CHOCOLAT PASSION
CHOCOLATE AND PASSION FRUIT TART

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