

BOUCHÉES APÉRITIVES et ENTRÉES

- 4 Crevette géante grillée à l'ail confit et pesto
- 4 Chèvre, figue, oignons caramélisés, réduction balsamique
- 4 Foie gras au torchon, toast de pain brioché, gelé de cèdre
- 4 Huitre façon Rockefeller
- 4 Grilled cheese à la poire et gruyère des Grottes
- 4 Aranchini à la sicilienne
- 4 Tataki de canard au café, chutney canneberge et carotte, poireaux frits
- 4 Pétoncle, pancetta et érable
- 4 Effiloché de lapin sur crouton pumpernickel
- 4 / 18 Blinis au saumon fumé à chaud et fromage fouetté aux fines herbes
- 4 / 20 Tataki de thon asiatique
- 4 / 18 Tartare de bœuf classique
- 4 / 18 Tartare de saumon aux fruits
- 12 Velouté à la courge butternut
- 15 Velouté de champignons, crème à la truffe
- 15 Salade composée, radicchio, endive, pomme, graines de citrouille
Vinaigrette aux oignons braisés
- 20 Omble chevalier cuit sous-vide, salade de fenouil et agrumes
- 15 Feuilleté d'escargots, lardons, sauce crème et vin blanc
- 20 Cassolette St-Jacques
- 18 Porchetta, pain de campagne grillé, salade tiède de courge et roquette

Garçons poêlés

LES PLATS

POISSONS

- 25 / 45 Longe de morue d'Islande, lentilles béluga, chorizo, bisque, tomates et poireaux confits
- 20 / 35 Saumon de l'Atlantique rôti câpres et échalotes, sauce hollandaise et aneth, légumes du marché
- 25 / 45 Risotto aux fruits de mer

VIANDES

- 25 / 45 Faux filet de bœuf (pièce entière rôtie en cuisson lente)
- 25 / 45 Filet de veau (sous-vide)
- 55 Côte de veau (rôti)
- 55 Carré d'agneau (grillé)
- 20 / 40 Short rib de bœuf (braisé 16h à la bière noire)
- 30 Poitrine de volaille coupe hôtel

SAUCES

- | | |
|---------------------------------|------------|
| Boutons de champignons de paris | Porto |
| Beurre maître d'hôtel | Jus réduit |

ACCOMPAGNEMENTS

- Purées de pomme de terre ou céleri rave
- Gratin dauphinois
- Légumes racines rôtis aux herbes salées et miel
- Assortiment de légumes verts

VÉGÉ

- 35 Gâteau de risotto aux légumes grillés, portobello rôti, sauce aubergine
- 38 Courge butternut rôtie, shitake, confiture d'oignons, ricotta aux herbes, sauce canneberge épicée

Garçons poêlés