



**MERCREDI 14 FÉVRIER 2024**

**\$115.00** (Plus Tax, Alcohol & Gratuity) *All menu items are subject to change according to availability*

**\$165.00** (Menu with Complementing Wines)

## premier

### BISQUE DE CRUSTACÉ

Seafood Cream Bisque, Lobster & Shrimp, Curry Oil

### SAUMON FUMÉ ET SA GARNITURE

Smoked Salmon, Shallots, Capers, Chive, Hard Boiled Egg, Crème Fraîche

### VELOUTÉ DE CRESSON

Watercress Soup, Brioche Crouton, Basil Oil

### TERRINE DE GIBIER

Hazelnut-Game Terrine, Cranberry & Fig Compote, Pickled Onion, Cornichon

## deuxième

### SALADE D'HIVER

Mixed Greens, Radicchio, Radishes, Parmesan Cheese, Red Wine Vinaigrette

### SALADE DE BETTERAVES AU CHÈVRE

Beet Salad, Goat Cheese, Fines Herbs, Almonds, Honey Mustard Vinaigrette

### SALADE D'AGRUME

Blood Orange, Grapefruit, Avocado, Hazelnuts, Upland Cress, Champagne Vinaigrette

## troisième

### NOIX DE SAINT-JACQUES RÔTIES

Pan Seared Scallops, Cauliflower Purée, Chanterelle Mushrooms, Black Truffle Oil

### CONFIT DE CANARD AUX OLIVES VERTES

Duck Leg Confit, Eggplant Gratin, Green Olive Relish, Red Wine Sauce

### FILET DE DOUVE MEUNIÈRE

Fluke Filet, Pommes Anna, Lemon Butter Sauce

### TOURNEDOS DE BOEUF GRILLÉ SAUCE CHORON

Grilled Beef Tenderloin, Pomme Gaufrette, Artichoke, Sauce Choron, Baguette

### SYMPHONIE DE LÉGUMES D'HIVER

Puy Lentils, Baby Kale, Mixed Carrots, Pearl Onion, Eggplant Gratin, Beurre Blanc

## desserts

### TARTE AU PAMPLEMOUSSE

Pink Grapefruit Tart, Brulée Meringue, Pink Grapefruit Salt

### FONDANT AU CHOCOLAT

Caramel Chocolate Mousse Bombe, Bourbon Crème Anglaise

### GÂTEAU À LA MANGUE

Mango Sponge Cake, Italian Buttercream, Mango Custard,

