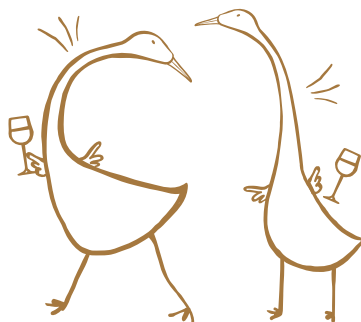




MENU LUNCH NOEL 40\$ 11H30 - 14H30

VIN DU JOUR

VERRE 30Z, ROUGE, BLANC, ROSÉ

ENTRÉES

POTAGE DU MOMENT

GARNITURES

SALADE DE CRESSON

RADIS, TOMATES CERISES, VINAIGRETTE AUX
CANNEBERGES, CROUTONS FOCACCIA

PILON DE CANARD À L'ASIATIQUE

LÉGUMES CROQUANT, GRAINES DE SÉSAMES

REPAS

MACREUSE DE BOEUF

ALIGOT DE POMME DE TERRE, SAUCE BORDELAISE
(BACON, OIGNONS PÉRLÉS, CHAMPIGNONS)

SAUMON CUIT À L'UNILATERAL

SAUCE CRÉMEUSE À L'OSEILLE, CAVIAR DE MUJOL, KALE
FRIT, CHOUX FLEURS RÔTIE.

FAZZOLETI RICORTA ET ÉPINARDS

BEURRE DE COURGE, MACÉDOINES DE CÉLERI-RAVE,
PARMESAN

QUEUES DE LANGOUSTINE

BISQUE DE HOMARD, RIZ DES CHEVALIERS FAÇON
RISOTTO, BRUNOISES DE LÉGUMES

SUCRÉ

DESSERT DU MOMENT

+10\$

+10\$

MENU BUVETTE

7 **HUÎTRE FRAÎCHE**
MIGNONETTE, CITRON, RAIFORT 3.5

DEVEILED EGGS
GRIBICHE, CAVIAR DE MUJOL 9

SMOKED MEAT CROQUETTES (4)
FROMAGE EN GRAINS, CHOUROUTE,
MOUTARDE FUMÉE 18

+5\$ **TOMATES ANCESTRALES**
BEURRASSE, PEAU DE POULET,
VINAIGRETTE AU MIEL, ÉCHALOTES MARINÉES 20

BURRATA
COPPA, PESTO TOMATES, ÉRABLE ÉPICÉ,
AMANDES 24

TARTARE DE CANARD
CHÈVRE DES NEIGES, CAMÉLINE,
NOISETTES 23

CHARCUTERIES
GARNITURES, PAIN MAISON 29

FROMAGES
GARNITURES, PAIN MAISON 29

DUO - FROMAGES, CHARCUTE
GARNITURES, PAIN MAISON 49

CAFÉS

AMERICANO 3.5

LATTE 4.5

CAPPUCCINO 4

ESPRESSO 3

THÉ 3

