

# L'AUTOMNE

## LES ENTREES FROIDES ET CHAUDES

- Le Caviar** **\$720.00**  
dans une gelée juste prise à la crème de chou-fleur,  
dans onctueux velouté de maïs et fleurette à la citronnelle,  
en fines graines de couscous iodé  
*Caviar jelly with cauliflower cream, Sweet corn veloute and lemon grass cream,  
Thin couscous and chive topped with caviar*
- Le King Crabe** **\$640.00**  
en duo d'avocat & mozzarella dans un cœur de romaine  
relevée à l'huile d'olive vierge et copeaux de truffes blanches  
*Duo of king crab and mozzarella in the heart of romaine  
seasoning with virgin olive oil and white truffle*
- Les Saveurs Iodées** **\$560.00**  
friands de King Crabe enrobés de kadaïf voilés d'une émulsion épicée au curry vert,  
quenelle de crevettes dans un bouillon de jeunes navets au gingembre,  
pannequet pressé de crabe relevé aux condiments d'agrumes  
*Crispy king crab with kadaïf accompanied with green curry emulsion,  
Turnip broth perfumed with ginger, pressed crab roll with juice of citrus*
- La Truffe Blanche** **\$620.00**  
en duo mêlé de pommes roseval à l'huile vierge comme un carpaccio  
aux copeaux de foie gras légèrement fumé  
*Duo of white truffle and potatoes with virgin olive oil on a carpaccio of smoked foie gras*
- L'Œuf de Poule** **\$600.00**  
mollet et friand au caviar et au saumon fumé  
*Crispy farm egg served with caviar and dices of smoked salmon*
- Le Foie Gras** **\$560.00**  
shiitake farcis avec un crémeux au parmesan relevé au vieux porto,  
poêlé avec une marmelade d'agrumes-figues et une semoule végétale parfumée aux épices,  
en onctueuse soupe au zéphyr de potimarron  
*shiitake stuffing with foie gras parmesan sauce reduction of vintage port wine,  
Pan fried foie gras with figs marmalade and cauliflower couscous flavored with spices  
Fine soup of foie gras with pumpkin emulsion*
- Le Champignon de Paris** **\$380.00**  
et de fines ravioles mitonnes dans un bouillon au jarret de veau, râpée de truffes blanches  
*White mushrooms and veal shank raviolis simmered in parmesan bouillon, accompanied with white truffles*

*Le prix ne comprend pas le surcharge de 10% pour le service.*

*All prices are subject to 10% service charge.*



## LES POISSONS ET VIANDES

- Le Homard Breton** **\$680.00**  
en cocotte lutée aux truffes noires et asperges vertes  
*French lobster baked in cocotte with black truffles and green asparagus*
- La Truite de Mer** **\$420.00**  
avec une marinère relevée au gingembre et fleurette légèrement fumée  
*Confit sea-trout with ginger broth and lightly smoked cream*
- Le Bar de Ligne** **\$580.00**  
cuit en côtelettes, dans une marinère de légumes au jus de tomate verte  
*Pan-fried angled French sea bass in cutlet with tomato juice and chive oil*
- Le Canard de Challans** **\$680.00**  
et le foie gras en duo rôti avec une marmelade d'agrumes et figues,  
chou-fleur épicé et amandes fraîches  
*Roasted duck breast and foie gras served with figs marmalade, curry cauliflower and fresh almonds*
- La Côte de Veau** **\$1380.00**  
cuit en côte au plat avec un gel de maïs au curcuma et escorté de tagliérinis fraîches (2 pers.)  
*Sautéed veal chop with corn jelly and fresh taglierini served with white truffle (for 2 pers.)*
- Le Bœuf “Kagoshima”** (A4 et A5 sont disponibles selon votre goût) **\$1080.00**  
pièce grillée avec une fondue d'échalotes grises confites au vieux vin et pommes soufflées  
*Grilled Kagoshima beef with slow-simmered shallot in red wine served with potatoes soufflés*  
(A4 and A5 are both available for your preference)
- L'Agneau** **\$580.00**  
pastoral aux herbes fraîches en salade avec une purée de rattes  
*French lamb au jus with herbs salad, served with mashed potato*
- La Pintade et le Foie Gras** **\$1,180.00**  
rôtis escortés de pommes de terre confites au jus (55 min– 2 pers.)  
*Roasted guinea fowl and foie gras, served with potato confit (for 2 pers. – takes 55 minutes)*



*Le prix ne comprend pas le surcharge de 10% pour le service.  
All prices are subject to 10% service charge.*

