

~ Menu Plaisir ~

Imaginé et réalisé par Vianney Massot

\$128

Optional Wine Pairing 88\$

—

Pour commencer

Le Caviar « Grand Cru de l'Impératrice »

en symphonie soyeuse de petits pois de Galis

Imperial caviar from Sologne on a delicate symphony of petit pois from Galis

~*~

Le Crabe de Zuwai

et un blanc manger d'asperge blanche sur un velours de tomate épice (suppl.\$18)

Zuwai Crab on a white asparagus panacotta and spiced tomato coulis

OR

La Morille de Printemps

farcié, inflorescence relevée à l'infusion mousseuse de foie gras d'oie

Stuffed seasonal Morel mushroom on a warm foie gras emulsion

~*~

La Sole « de Petit Bateau »

iodé aux oursins d'Hokkaido, primeurs de printemps aux diamants noirs

Line caught dover sole, Hokkaido Bafun sea urchin, spring vegetables

OR

L'Agneau de Lait

en côtelettes dorées à la fleur de thym au jus gras, macaronade d'asperges vertes au jus gras

Milk fed lamb rack roasted with fresh thyme, macaroni timbale of Provence green asparagus

OR

Le Pigeon de Pornic

soigneusement dorée au sautoir, suc de cuisson « à la diable » onctueuse purée de carottes des sables

(for 2 persons / suppl.\$38 per person)

Pornic Pigeon carefully golden baked, cooking juice « à la diable », sand carrots purée

~*~

Les Fromages de France

frais et affinés (suppl.\$18)

Our choice of french cheese selection

~*~

Le Concombre

et la pomme infusée, délicat granité au thym

Infused green apples, lemon thyme granite and cucumber sorbet

~*~

Le Nid d'Abeille

en meringue avec un parfait au miel enrobé d'une mousse de yuzu rafraîchie au citron

Crispy meringue filled with honey parfait, refreshing lemon sorbet and yuzu mousse

OR

La Banane

caramélisée au rhum et une crème « Jivara », sorbet tropical

Caramelized bananas with rum, "Jivara" milk chocolate cream and tropical sorbet

~*~

Le Café – Le Thé

escortés de mignardises (Supp. \$9++/\$12++)

Coffee or tea served with mignardises

~ Menu Gourmand ~

Imaginé et réalisé par Vianney Massot
\$168

Optional Wine Pairing 128\$

—
Pour commencer

Le Caviar « Grand Cru de l'Impératrice »

en symphonie soyeuse de petits pois de Galis

Imperial caviar from Sologne on a delicate symphony of petit pois from Galis

~*~

Le Crabe de Zuwai

et un blanc manger d'asperge blanche sur un velours de tomate épicé (suppl.\$18)

Zuwai Crab on a white asparagus panacotta and spiced tomato coulis

OR

Le Chou-Fleur

entier rôti au corail de homard fleuri de châtaignes de mer aux herbes glacées, escorté d'une bisque coralline

Cauliflower roasted in lobster roe accompanied with sea urchin and leaves of ice plant

~*~

La Morille de Printemps

farcié, inflorescence relevée à l'infusion mousseuse de foie gras d'oie

Stuffed seasonal Morel mushroom on a warm foie gras emulsion

~*~

La Sole « de Petit Bateau »

iodé aux oursins d'Hokkaido, primeurs de printemps aux diamants noirs

Line caught dover sole, Hokkaido Bafun sea urchin, spring vegetables

OR

L'Agneau de Lait

en côtelettes dorées à la fleur de thym au jus gras, macaronade d'asperges vertes au jus gras

Milk fed lamb rack roasted with fresh thyme, macaroni timbale of Provence green asparagus

OR

Le Pigeon de Pornic

soigneusement dorée au sautoir, suc de cuisson « à la diable » onctueuse purée de carottes des sables

(for 2 persons / suppl.\$38 per person)

Pornic Pigeon carefully golden baked, cooking juice « à la diable », sand carrots purée

~*~

Les Fromages de France

frais et affinés

Our choice of french cheese selection

~*~

Le Concombre

et la pomme infusée, délicat granité au thym

Infused green apples, lemon thyme granite and cucumber sorbet

~*~

Le Nid d'Abeille

en meringue avec un parfait au miel enrobé d'une mousse de yuzu rafraîchie au citron

Crispy meringue filled with honey parfait, refreshing lemon sorbet and yuzu mousse

OR

La Banane

caramélisée au rhum et une crème « Jivara », sorbet tropical

Caramelized bananas with rum, "Jivara" milk chocolate cream and tropical sorbet

~*~

Le Café – Le Thé

escortés de mignardises (Supp. \$9++/\$12++)

Coffee or tea served with mignardises