



MENU INDIVIDUEL

Price: C\$75.00

POUR LA TABLE

baguette

whipped espelette, honey butter

olives marines

house marinated olives

salade verte

bibb lettuce, fine herbs, pickled shallot, tarragon dijon vinaigrette

OU

tartare de bœuf

truffle aioli, cornichons, chive, shallot, egg yolk, dijon, toasted baguette

truite meunie

butter almond sauce, capers, parsley, lemon avec haricot vert

OU

risotto de saison

tarte au citron

lemon tart, chantilly, meringue crisp

OU

mousse au chocolat au grand marnier

grand marnier-infused chocolate mousse, chantilly