

MENU PRIX FIXE

PRIX FIXE MENU 59

APPETIZERS (CHOICE OF)

L'avocat en méli-mélo de crevettes fraîches relevées d'un coulis de tomates

Haas avocado, baby rock shrimp and tomato coulis GF

✓ **Les jeunes poireaux rôtis en vinaigrette et son œuf poché croustillant**

Roasted baby leeks served with a Cabernet dressing and crispy poached egg

✓ **Le fin velouté de champignon aux ravioles de Royan**

Seasonal mushroom velouté served with « Royan » tiny cheese ravioli

Le soufflé au fromage doré accompagné d'une émulsion de potiron

Light cheese soufflé accompanied by a pumpkin coulis

MAIN COURSE (CHOICE OF)

Les penne au homard du Maine parfumé à l'estragon

Lobster penne pasta with fresh tarragon

Le loup de mer avec une sauce aux oignons rouges et yuzu, pousses d'épinard au wasabi

Branzino served with a red onion and yuzu dressing, wasabi flavored spinach GF

Le suprême de canard doré aux épices, endives caramélisées aux sucs d'orange

Spiced roasted duck breast, caramelized endive with orange reduction GF

Le plat de côte braisé au vin rouge, pleurotes en persillade et pomme purée GF

Braised prime short ribs, king oyster mushroom, mashed potatoes

Le cheeseburger à la tomate fraîche, cheddar du Vermont, oignons confits et condiments

Prime beef cheeseburger, fresh tomato, Vermont cheddar cheese, onion confit

DESSERT (CHOICE OF)

✓ **Le litchi dans une gelée tremblotante au jus de yuzu, à la fleur de coquelicot** GF

Lychee sorbet, raspberry coulis, lemon poppy foam

Le chocolat sensation, crémeux onctueux au chocolat Guanaja,

glace au chocolat blanc et émiété de biscuit Oréo

Guanaja chocolate crémeux, white chocolate ice cream, Oreo cookie crumble

La tarte aux pommes « Fuji », crème glacée à la cannelle et biscuit speculoos

« Fuji » apple tart served with a cinnamon ice cream and a speculoos biscuit

All our breads are made in house by our Boulanger.