

# MENU DE PAQUES

## EASTER MENU \$ 165

---

••• POUR COMMENCER •••

### LE FOIE GRAS

*royale crémeuse de foie gras voilée d'une émulsion au Maury "Vieilles Vignes"*  
**Foie gras Royale, parmesan foam, emulsion of Maury "Vieilles Vignes"**

ET

### LES PETITS POIS

*en velouté glacé et gelée épicée*  
**Chilled sweet pea velouté, spicy oil and gelée**

••• 1st COURSE (CHOICE OF) •••

### LE CAVIAR IMPERIAL

*sur une salade d'asperges blanche de Provence «mimosa», crème parfumée à la bergamote*  
**Imperial Caviar, Provence white asparagus mimosa, bergamot cream**

### LA SAINT-JACQUES

*citronnée en carpaccio, langues d'oursins et salade de racine de printemps*  
**Scallop carpaccio, urchins, seasonal radishes salad**

### LA BETTERAVE

*en duo de pommes à l'avocat, herbes fraîches et sorbet à la moutarde verte*  
**Beet, apple avocado duo, green mustard sorbet**

••• 2nd COURSE (CHOICE OF) •••

### LES MORILLES

*escortées de gnocchis à la Parisienne, velours de cresson sauvage et croustillants de mimolette*  
**Morels, « Parisian gnocchis », watercress jus, mimolette tuile**

### LE HOMARD

*accompagné d'un bouillon relevé d'hysope, haricots verts et artichaut violet*  
**Poached Maine lobster, anise hyssop broth, haricots verts, artichoke**

••• MAIN COURSE (CHOICE OF) •••

### LE CABILLAUD

*au caviar, jeune poireau et sauce Champagne*  
**Icelandic cod, caviar, baby leek, Champagne sauce**

### LA SELLE D'AGNEAU

*émincée et servie avec une aubergine relevée de harissa*  
**Saddle of lamb, eggplant, harissa**

### LE BŒUF

*Wagyu, la calotte grillée, condiment à l'ail noir et girolles*  
**Grilled Wagyu ribcap, black garlic condiment, chanterelles**

••• DESSERTS (CHOICE OF) •••

### LA CAROTTE

*gâteau à la carotte, crème Chantilly et sorbet à la noix de coco*  
**Carrot cake, cream cheese Chantilly, coconut sorbet**

### LE CHOCOLAT SENSATION

*crèmeux onctueux au chocolat Guanaja, glace au chocolat blanc et émietté de biscuit Oréo*  
**Guanaja chocolate crèmeux, white chocolate ice cream, Oreo cookie crumble**

### LA FLEUR

*à la framboise aromatisée au coquelicot et citron, rubarbe sorbet*  
**raspberry coulis, lemon sour cream, rhubarb shebet**

## MENU POUR LES ENFANTS CHILDREN MENU

---

### LES ENTRÉES APPETIZERS

<b>Le fin velouté de petits pois aux oignons de printemps</b> 	
Sweet green pea soup, spring onions.....	16
<b>La «César salade» à notre façon</b>	
Baby gem lettuce Caesar, spicy croûtons, Parmigiano.....	14

### LES PLATS MAIN COURSES

<b>Les pennes à la sauce tomate</b>	
Penne pasta, tomato sauce .....	18
<b>Le saumon Ora King grillé accompagné de pomme purée</b>	
Salmon Ora King, mashed potaotes.....	24
<b>Le cheeseburger à la tomate fraîche, cheddar du Vermont, oignons confits et condiments</b>	
Prime beef cheeseburger, fresh tomato, Vermont cheddar cheese, onion confit.....	24

### LES DESSERTS DESSERTS

<b>Le chocolat sensation crémeux onctueux, glace au chocolat blanc et émietté de biscuit Oréo</b>	
Araguani chocolate crémeux, white chocolate ice cream and Oreo cookie crumble .....	22