

MENU DE LA FETE DES MERES

MOTHER'S DAY 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 blanches 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 croustillant de mimolette
Morels, « Parisian gnocchi », watercress jus, mimolette tuile

LE HOMARD

accompagné d'un bouillon relevé d'hysope, légumes de printemps et artichaut violet
Poached Maine lobster, anise hyssop broth, spring vegetables, purple artichoke

••• 3rd COURSE •••

LA DUCHESSE DE BOURGOGNE

en granité mûrie en fût de chêne et relevée de citron vert
Red Ale granite, lime espuma

••• MAIN COURSE (CHOICE OF) •••

LE BAR

sauvage de l'Atlantique au shiitake et couteau, émulsion exotique
Wild Atlantic black bass, shiitake chutney, razor clam, curry emulsion

LA CANETTE

laquée aux épices, navet long confit au parfum d'Arabica, orange sanguine
Spiced Long Island duck, turnip confit with Arabica coffee infusion, blood orange

••• DESSERTS (CHOICE OF) •••

LE CHOCOLAT SENSATION

crémeux onctueux au chocolat Guanaja, glace au chocolat blanc et émiétté de biscuit Oréo
Guanaja chocolate crémeux, white chocolate ice cream, Oreo cookie crumble

LA ROSE

et son cœur de citron, coullis de fraise et chantilly
Rose mousse, lemon confit, strawberry compote

MENU POUR LES ENFANTS

CHILDREN MENU

LES ENTRÉES

APPETIZERS

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

LES PLATS

MAIN COURSES

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

LES DESSERTS

DESSERTS

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