

Menu *Mon île, mon cœur (My Island, My Heart)*

Entrées

FRISÉE AUX LARDONS

Laitue frisée et cœur de romaine, lardons, vinaigrette Dijon et échalote, concombre libanais, échalotes marinées et croûtons de pain brioché /

Frisée lettuce and romaine hearts, crispy pork lardons, Dijon and shallot vinaigrette, Lebanese cucumber, pickled shallots, brioche croutons

OU

BISQUE D'HOMARD

Chair de homard, huile à la ciboulette, tomate concassée et gougère /
Lobster meat, chive oil, tomato concassée and gougere

OU

PARFAIT DE FOIE DE VOLAILLE

Cornichons, crostini, échalotes et graines de moutarde marinées /
Chicken liver parfait, gherkins, crostini, pickled shallots and mustard seeds

Plats

FILET MIGNON ET POMMES ANNA

Sauce aux poivres, salade de Cresson et vinaigrette au raifort /
Pepper sauce, watercress salad and horseradish dressing

OU

MORUE AU FOUR

Légumes à la provençale, persillade, Bouillabaise et Pernod /
Baked Cod, provençal vegetables, persillade, Bouillabaise and Pernod

OU

LAPIN À LA MOUTARDE

Tagliatelle au beurre, estragon, petits pois et carottes glacées au vinaigre de Xérès /
Tagliatelle with butter, tarragon, peas and carrots glazed with sherry vinegar

Desserts

POT DE CRÈME AU CHOCOLAT

Pudding au chocolat noir, caramel salé, pralin de noisette /
Dark chocolate pudding, salted caramel, hazelnut brittle

OU

TARTE AU CITRON

Pâte brisée, crème de citron et meringue /
Short crust, lemon curd and meringue

Prix du repas : 55 \$ (avant taxes et pourboire), qui sera rajouté au prix du billet.

Boissons en sus.