

MENU PLAISIR

150\$

Pour 2 personnes

For 2 people

Taxes et service en sus

Taxes and gratuities not included

Disponible du dimanche au mardi

Available Sunday to Tuesday

ENTRÉE + PLAT PRINCIPAL + DESSERT + BOUTEILLE DE VIN + CAFÉ/THÉ

STARTER + MAIN COURSE + DESSERT + BOTTLE OF WINE + COFFEE/TEA

ENTRÉES STARTERS

La Planche | Fromages, charcuterie, condiments, compotée de fruits, noix et croûtons (pour 2 personnes)

*The Board | Cheese, charcuterie, condiment, fruit compote, walnuts and croutons
(for 2 people)*

Tomate et fromage burratini au basilic

Tomato and burratini cheese with basil

Tartare de saumon, câpres, échalotes, aneth, huile d'olive, zestes de citron et pommes gaufrettes

Salmon tartar, capers, shallots, dill, olive oil, lemon zest and pommes gaufrettes

Duo de courgette et cœur d'artichaut à la méditerranéenne, noix de pin torréfiées et réduction balsamique

Mediterranean-style zucchini and artichoke heart, roasted pine nuts and balsamic reduction

PRINCIPAUX MAIN COURSES

Magret de canard, sauce porto et bleuets



Duck breast, port and blueberry sauce

Le plat de la ferme, accompagnement de saison

The farm's dish, seasonal side dish

Poisson d'arrivage, accompagnement de saison

Fish of the day, seasonal side dish

Gnocchi, ratatouille provençale au romarin  

Gnocchi, provençal ratatouille and rosemary

DESSERTS

Nougat glacé, fruits confits au Grand Marnier et coulis de framboises

Iced nougat, Grand Marnier candied fruit and raspberry coulis

Croustillant au chocolat

Chocolate crunchy cake

Minestrone de fruits frais avec Cidre de Glace

Fresh fruit minestrone with Ice Cider