

# 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**

*The Board | Cheese, charcuterie, condiment, fruit compote, walnuts and croutons*

**Chou-fleur rôti, crémeux de poireaux, oignons au cumin**

*Roasted cauliflower, leek cream and caraway onions*

**Saumon fumé maison, tzatziki aux œufs de poisson**

*Home-smoked salmon, fish roe tzatziki*

**Cassiolette d'escargots aux lardons, champignons, cognac et son feuilleté**

*Snails Cassiolette with lardons, mushrooms, cognac and puff pastry*

## PRINCIPAUX MAIN COURSES

**Jarret d'agneau à la polenta crémeuse et feuilles de blettes, jus aux herbes**

*Lamb shank with creamy polenta and chard leaves, herb jus*

**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*

**Ravioli ouvert aux artichauts, consommé de légumes, citronnelle et herbes fraîches**

*Open ravioli with artichokes, vegetable consommé, lemongrass and fresh herbs*

## DESSERTS

**Crème brûlée au thé vert macha**

*Matcha green tea crème brûlée*

**Croustillant au chocolat**

*Chocolate crunchy cake*

**Sorbets maison (2 saveurs)**

*Homemade sorbets (2 flavors)*