

Entrées

- Vol-au-vent sauce aux fruits de mer 18,00 \$
ou
Arancini de confit de canard sur aioli Bomba et cornichons sucrés 14,00 \$
ou
Carpaccio de betteraves et fromage de chèvre frit avec vinaigrette
à la framboise et noix confites 16,00 \$

Plats Principaux

- Pointes de bœuf Stroganoff avec spaetzli aux épinards 42,00 \$
ou
Manicotti de crevettes maison avec bisque de homard et asperges vertes 38,00 \$
ou
Chou-fleur entier cuit au four avec sauce harissa sur purée de patate douce,
garnie de taboulé, grenade et tahini au citron 32,00 \$

Dessert

- Gâteau épice à la citrouille avec crème au cognac 10,50 \$

Appetizers

- Seafood vol-au-vent \$18.00
or
Duck confit arancini on fiery Bomba aioli and sweet pickles \$14.00
or
Beet Carpaccio and fried goat cheese with raspberry dressing
and candied nuts \$16.00

Main Courses

- Beef tip stroganoff with spinach spaetzle \$42.00
or
Home-made shrimp manicotti with lobster bisque and green asparagus \$38.00
or
Whole baked Harissa Cauliflower on sweet potato puree topped with tabouli,
pomegranate and lemon tahini dressing \$32.00

Dessert

- Pumpkin spiced cake with cognac cream \$10.50