

Entrées

- Pétoncles poêlés sur crème aux herbes avec salade de tomates et maïs 26,00 \$
ou
Salade d'endives et poires avec prosciutto, pacanes et vinaigrette
au fromage bleu 21,00 \$
ou
Soupe à l'oignon française gratinée classique 14,00 \$

Plats Principaux

- Flétan poêlé, sauce au champagne sur orge avec salade de chou,
raisins et abricots 54,00 \$
ou
Demi-carré d'agneau en croûte de romarin et Dijon, demi-glace au vin rouge
sur ratatouille de légumes avec frites de parmesan à la truffe 48,00 \$
ou
Strudel de légumes grillés et noix avec crème fraîche aux herbes, salade
de roquette et vinaigrette balsamique 28,00 \$

Dessert

- Éclair à la crème pistache-orange 9,50 \$
-

Appetizers

- Pan-seared scallops on herb cream with tomato and corn salad \$26.00
Or
Pear and endive salad with prosciutto, pecans and blue cheese dressing \$21.00
Or
Classic French onion soup gratin \$14.00

Main Courses

- Pan-seared Halibut, Champagne sauce on barley with grape
and apricot coleslaw \$54.00
Or
Rosemary & Dijon crusted half-rack of lamb, red wine demi-glace on ratatouille
vegetables with truffle Parmesan fries \$48.00
Or
Grilled vegetable and nut strudel with herb fresh cream, arugula salad and
balsamic dressing \$28.00

Dessert

- Pistachio-orange Éclair \$9.50