

9 4 10

Steakhouse

POUR L'APÉRO - TO START

3 huîtres du moment et accompagnements
3 oysters with accompaniments

PREMIÈRE ENTRÉE - FIRST APPETIZER

Cocktail de crevettes, Kirsch, raifort et citron
Shrimp cocktail, Kirsch, horseradish and lemon

Escargots à l'ail, gratinés au fromage Alfred Le Fermier
Garlic butter snails au gratin with Alfred Le Fermier cheese

DEUXIÈME ENTRÉE - SECOND APPETIZER

Mozzarella frite, compote de tomate épicée, basilic
Fried mozzarella, spicy tomato jam, basil

Concombre, fenouil, melon de miel, noisette rôtie, vinaigre de champagne
Cucumber, fennel, honeydew melon, roasted hazelnut, champagne vinegar

Crudo de saumon bio, avocat, ponzu, nori, huile de sésame, oignons frits
Salmon crudo, avocado, ponzu, nori, sesame oil, fried onions

PLAT PRINCIPAL - MAIN COURSE

Risotto de courge à la truffe et au miel
Squash risotto with truffle and honey

Côte de boeuf, gratin de pommes de terre et légumes du jour
Beef rib, potatoes au gratin and vegetables du jour

Flétan rôti, bisque et légumes du jour
Roasted halibut, bisque and daily vegetables

DESSERTS

Tiramisu

Semifreddo à la framboise et au chocolat blanc
White chocolate and raspberry semifreddo

Gâteau au chocolat décadent
Decadent chocolate cake

Beignets frits
Fried donuts

100\$
