

Le menu Brasserie

2 plats \$49 ∞ 3 plats \$59
Including a complimentary glass of wine

Les entrées

Le sashimi de saumon « à ma façon »
Salmon sashimi my way (signature dish)

Salade César tiède à l'anguille fumée
Warm smoked eel Caesar salad with white anchovies, served with sautéed potatoes, bacon and crumbled egg

Fromage de chèvre au four et sa tuile au poivre et au citron
Baked French goat cheese custard with walnut and honey purée, lemon and black pepper "tile"

Soupe du jour
Today's fresh soup with homemade bread roll and butter

Les plats principaux

Faux-filet au beurre rouge
Prime Angus sirloin steak served with traditional potato gratin, onion jam, shallots and red wine butter

Poisson du jour poché sur salade de lentilles vertes
Poached catch of the day served on green lentil salad with poured aromatic poaching liquor

Salade à l'orange et au confit de canard
Duck confit and orange salad with Kalamata olive crumble and citrus dressing

Risotto de carottes et ricotta aux herbes
Baked carrot risotto, herbed ricotta and beetroot foam

Sides (+\$10.00)

Gratin Dauphinois – Potato gratin
Salade du jardin – Iceberg salad, Cherry tomatoes, croutons and lemon dressing
Pommes frites « Maison » – Hand cut fries
Brocolis au beurre de pignons de pin – Broccolis with pinenut butter

Les desserts

Panacotta « My way »
Raspberry pannacotta, crispy meringue, orange puree, hazelnut sponge and streusel

Crème brûlée traditionnelle
Traditional crème brûlée, orange and rosemary confit

Tarte au citron et pignon de pin
Lemon and pine nut tart, sweet mascarpone cream, crystallised honey and thyme ice-cream

L'assiette de fromages français
Selection French cheeses with fresh bread and salad (+5.00)