



**Amuse bouche**  
*Chef's amuse bouche*



**Potage du moment**  
*Soup of the moment*

**Moules de l'Ile du Prince Édouard, fenouil, bisque de homard**  
*P.E.I. mussels, fennel, lobster bisque*

**Chèvre chaud, pain aux raisins grillé à l'huile d'olive, betteraves marinées au xérès**  
*Warm goat cheese, olive oil grilled raisin bread, xeres marinated beets*

**Boudin noir en chemise, purée de pommes fumées, endive**  
*Blood pudding in puff pastry, smoked apple purée, endive*

**Foie gras au torchon supplément:7**  
*Foie gras "au torchon"*



**Bavette de bœuf AAA grillée (7 oz), sauce et garniture d'échalotes, frites**  
*AAA flank steak with shallots sauce and French fries*

**Tortellini au fromage, bacon et poireaux dans une sauce rosée**  
*Cheese tortellini, bacon and leek in a rosé sauce*

**Risotto aux pétoncles sauvages et crevettes, jeunes épinards, parmesan Reggiano**  
*Wild scallop and shrimp risotto, baby spinach and parmigiano Reggiano*

**Cuisse de canard confite, courge au beurre, noisettes, copeaux de foie gras**  
*Duck leg confit, butternut squash, hazelnut, foie gras shavings*

**Poisson du jour**  
*Catch of the day*



**Dessert de notre carte / Dessert from our menu**