



Amuse bouche

Chef's amuse bouche



Potage du moment

Soup of the moment

Gnocchi au ricotta, courge musquée, beurre noisette, sauge, graines de courge rôties

Ricotta gnocchi, butternut squash, brown butter, sage and roasted squash seeds

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

Magret de canard fumé à chaud B4S, rabiole, poire et miel

House hot smoked duck breast with turnip, pear and honey

Foie gras au torchon +7\$

Foie gras "au torchon"



Faux-filet de bœuf grillé (20 oz), échalotes, panier de frites, légumes rôtis (pour deux)

Rib Eye beefsteak (20 oz), shallots, French fries and roasted vegetables (for 2)

Tagliatelle aux tomates, courgettes, olives et cresson, légèrement épicé

Tagliatelle with tomatoes, zucchini, olives and watercress, lightly spicy

Risotto aux pétoncles sauvages et crevettes, jeunes épinards, parmesan Reggiano

Wild scallop and shrimp risotto, baby spinach and parmigiano Reggiano

Cuisse de canard confite, légumes rôtis, copeau de foie gras

Duck leg confit, roasted vegetables, foie gras shaving

Poisson du jour

Catch of the day



Dessert de notre carte / Dessert from our menu