



Table d'Hôte - 39

Une entrée et plat

One appetizer and one main course

Soupe de saison - 15

Seasonal soup

Œuf parfait, crème de topinambours, champignons sauvages poêlés, brioche toastée - 16

Egg parfait, Jerusalem artichokes cream, pan-fried wild mushrooms, toasted brioche

Burrata, purée de betterave, noix de pins et betteraves, pesto de tomates séchées- 19 table d'hôte + 2

Burrata, beet puree, pine nuts and beet, sundried tomatoes pesto

Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan, pickles de shimeji, moutarde, basilic - 16

Beef carpaccio, parmesan shavings, shimeji pickles, mustard and basil

Sashimi d'hiramasa, clémentine, mayonnaise yuzu, caviar de truite et tuile à l'encre de seiche – 23 table d'hôte + 5

Hiramasa sashimi, clementine, yuzu mayonaise, trout caviar, and squid ink tuile

Salade niçoise au tataki de thon, tomates, olives, fèves, œuf dur, anchois, radis, poivrons rôtis, concombres - 27
Niçoise salad with tuna tataki, tomatoes, olives, broad beans, hard-boiled egg, anchovies, radishes, roasted peppers, cucumbers

Salade frisée au chèvre chaud pané, lardons, tomates confites, noix de pécan, œuf mollet, vinaigrette érable - 26

Frisee salad with breaded goat cheese, bacon, preserved tomatoes, pecans, soft-boiled egg, maple vinaigrette

Filet d'omble chevalier, polenta, topinambours, salsifis et sauce vierge - 32 table d'hôte + 3

Artic char filet, polenta, Jerusalem artichokes, salsifys and sauce vierge

Canard confit, ragout de haricots blancs en cassoulet, lard - 32 table d'hôte + 3

Duck confit, white beans stew like a Cassoulet, bacon

Bavette de bœuf, gratin dauphinois, pleurotes et sauce à l'échalote - 28

Flank steak, gratin dauphinois, oyster mushrooms and shallot sauce

Tortellini ricotta et champignons, crème de parmesan, champignons poêlés, parmesan - 26

Ricotta and mushrooms tortellini, parmesan cream, pan seared mushrooms, parmesan

Burger de porc effiloché sauce barbecue, coleslaw aux herbes, parmesan, frites - 29

Pulled pork burger with bbq sauce, herb coleslaw, parmesan, fries

Tartare de thon, shiitake, échalotes au vin blanc, mayonnaise au miso, ponzu, salade et frites - 29

Tuna tartare, shiitake, shallots in white wine, miso mayonnaise, ponzu, salad and fries

Tartare de bœuf, pesto, copeaux de parmesan, pignons de pin, salade et frites - 27

Beef tartare, pesto, parmesan shavings, pine nuts, salad, and fries

Café gourmand - café ou thé avec un trio de mignardises - 10

Café gourmand – coffee or tea with sweet treats trio