

MENU DU TEMPS DES FÊTES 2021

PREMIER SERVICE

Velouté du jour

OU

Salade du chef et vinaigrette du moment

DEUXIÈME SERVICE

Effiloché de canard « Duck Cake » en croûte panko

Vinaigrette à l'asiatique

OU

Arancinis aux champignons sauvages et au fromage mozzarella

Mayonnaise à la truffe noire

TROISIÈME SERVICE

Filei Calabresi, pesto de basilic et pistaches rôties 42

Fromage burrata fondant

Demi-poulet à la portugaise 39

Servi avec frites assaisonnées, sauce piri-piri et salade de chou

Pavé de morue noire 46

Poudre de cèpes, purée, sauce porto

Short rib de bœuf braisée à l'érable et au romarin 55

Purée et légumes frais du moment

Tartare de bœuf 49

Concassé de parmesan, bacon grillé, câpres frites, oignons rouges caramélisés, le tout servi avec frites et croûtons

Filet mignon de bœuf grillé 59

Marinade maison, sauce au choix et accompagnement du moment

Tartare de saumon 46

Concombre, coriandre, tempura, câpres frites, huile d'olive, croustilles de taro, croûtons

Pizza à la pancetta et aux champignons sauvages 39

Huile de truffe et fromage gorgonzola fondant

Calzone 42

Légèrement tomaté, à la joue de bœuf braisée et effilochée, oignons caramélisés, champignons sautés à l'huile de truffe, fromage burrata

QUATRIÈME SERVICE

Délice sucré

Thé, infusion, café

DU 15 NOVEMBRE AU 3 JANVIER