

Table d'Hôte

Choix d'une entrée et d'un plat principal

72\$

1

Crème de maïs, chorizo, ricotta, huile de coriandre



ou

Laitue frisée, mesclun, fraises, radis Valentin, noix de Grenoble, pousses de pois, vinaigrette à l'aneth



2

Poitrine de poulet fumée, salade de pommes de terre rattes multicolores, frisée, endives, poires, croûtons de pain aux noix et vinaigrette au xérès et à l'érable



ou

Saumon saisi, quinoa, feta bulgare, concombre libanais, tomates cerises, olives Kalamata, oignons rouges, tzatziki maison au yogourt, vinaigrette citron et origan



ou

Steak d'aubergine fumé et mariné au miso et au soya, sauce au yogourt végane, fenouil, radis Valentin, pommes grenades, pois chiches frits au sumac



3

Cube au Chocolat Noir 64%

Biscuit au cacao, crémeux de caramel salé, perles croquantes au chocolat



Taxes et frais de service de 18% non inclus.

Soyez assurés que nous portons une attention particulière aux restrictions alimentaires. N'hésitez pas à consulter notre équipe pour toute question concernant les plats proposés.

Table d'Hôte

Choice of one appetizer and one main dish

\$72

1

Corn cream soup, chorizo, ricotta, cilantro oil



ou

Frisée and mesclun salad, strawberries, Valentine radishes,
walnuts, pea shoots, dill vinaigrette



2

Smoked chicken breast, multicolored ratte potato salad with frisée,
endives, pears, nut bread croutons and sherry-maple vinaigrette



ou

Seared salmon, quinoa, Bulgarian feta, Lebanese cucumbers,
cherry tomatoes, Kalamata olives, red onions, homemade yogurt
tzatziki, lemon-oregano vinaigrette



ou

Smoked eggplant steak, marinated with miso and soy, vegan yogurt sauce,
fennel, Valentine radish, pomegranate, sumac-spiced fried chickpeas



3

64% Dark Chocolate Cube

Cocoa biscuit, salted caramel cream, crunchy chocolate pearls



Taxes and 18% service charge not included.

Please be assured that we pay close attention to dietary restrictions.

Feel free to ask our team if you have any questions about the dishes offered.

Table d'Hôte

Choix d'une entrée et d'un plat principal

82\$

1

Crème d'asperges, crabe, Boursin, huile d'avocat



ou

Roquette, canard fumé, ricotta, betteraves, noix de macadamia, figues, vinaigrette à la cerise noire



2

Macreuse de bœuf grillée, pleurotes de panicaut, bettes à carde multicolores, tapenade d'olives et à l'ail noir, servie avec frites maison et aioli



ou

Morue de l'Islande saisie, purée de carottes, asperges, petits pois, salsifis, jus de veau



ou

Steak d'aubergine fumé et mariné au miso et au soya, sauce au yogourt végane, fenouil, radis Valentin, pommes grenades, pois chiches frits au sumac



3

Entremet Pistaches & Framboises

Mousse au yogourt, biscuit à la pistache, confit de framboises, praliné de pistaches, ganache montée à la pistache



Taxes et frais de service de 18% non inclus.

Soyez assurés que nous portons une attention particulière aux restrictions alimentaires. N'hésitez pas à consulter notre équipe pour toute question concernant les plats proposés.

Table d'Hôte

Choice of one appetizer and one main dish

\$82

1

Asparagus cream, crab, Boursin cheese, avocado oil



ou

Arugula, smoked duck, ricotta, beets, macadamia nuts, figs,
black cherry vinaigrette



2

Grilled flat iron steak, king eryngii mushrooms, multicolored Swiss
chard, black garlic olive tapenade, served with homemade fries and aioli



ou

Seared Icelandic cod, carrot purée, asparagus, peas,
salsify, veal jus



ou

Smoked eggplant steak, marinated with miso and soy, vegan yogurt sauce,
fennel, Valentine radish, pomegranate, sumac-spiced fried chickpeas



3

Pistachio & Raspberry Entremet

Yogourt mousse, pistachio biscuit, raspberry compote,
pistachio praline, pistachio whipped ganache



Taxes and 18% service charge not included.

Please be assured that we pay close attention to dietary restrictions.
Feel free to ask our team if you have any questions about the dishes offered.