Menu Expérience
Experience Menu

82

FOCACCIA AUX HERBES INCLUSE / HERB FOCACCIA INCLUDED

ENTRÉES
APPETIZERS

POTAGE DU MOMENT / SOUP OF THE DAY

SALADE / SALAD
Salade de radicchio et de poire, porto, pistaches, fromage bleu, vinaigrette à l'orange /
Radicchio and Pear Salad, Port, Pistachios, Blue Cheese, Orange Vinaigrette

SALADE ROMAINE, FAÇON CÉSAR / CAESAR-STYLE ROMAINE SALAD
Salade de romaine, *pangrattato*, fromage BellaVitano Espresso, citron, aneth, vinaigrette César /
Romaine Lettuce Salad, *Pangrattato*, BellaVitano Espresso Cheese, Lemon, Dill, Caesar Vinaigrette

TEMPURA DE CHOU-FLEUR / CAULIFLOWER TEMPURA
Céleri-rave, pomme, amandes / Celery Root, Apple, Almond

CARPACCIO DE CERF / DEER CARPACCIO
Jaune d'œuf, parmesan, moutarde, brioche / Egg Yolk, Parmesan, Mustard, Brioche Bread

PLATS
MAIN COURSES

CÔTE DE BŒUF AU JUS EN CUISSON LENTE (12 oz/340 g)
SLOW-COOKED PRIME RIB AU JUS (12 oz./340 g)
Côte de bœuf, jus corsé, pomme de terre, légumes du moment /
Prime Rib, Spicy Jus, Potato, Vegetable of the Day

RISOTTO DE SAISON / RISOTTO OF THE SEASON
Risotto aux champignons, au céleri-rave et aux crevettes, tournesol, beurre noisette, sauge /
Mushroom, Celery Root and Shrimp Risotto, Sunflower, Brown Butter, Sage

PARMENTIER DE CANARD / DUCK PARMENTIER
Os à moelle, sauce bordelaise /
Marrow Bone, Bordelaise Sauce

ARRIVAGE DU JOUR, FAÇON DU CHEF / CHEF'S CATCH OF THE DAY

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE DU JOUR / CRÈME BRÛLÉE OF THE DAY
DESSERT DU MOMENT / FEATURED DESSERT
TABLE DE DESSERTS / SWEETS TABLE

Consommer de la viande, des fruits de mer, des crustacés ou des œufs crus ou insuffisamment cuits peut augmenter le risque de contracter une maladie d'origine alimentaire.
Consuming raw or undercooked meat, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of foodborne illness.

Taxes et service en sus
Plus taxes and service.

AROME

3 décembre 2026