

Menu Expérience

Experience Menu

82

FOCACCIA AUX HERBES INCLUSE / HERB FOCACCIA INCLUDED

ENTRÉES APPETIZERS

POTAGE DU MOMENT / SOUP OF THE DAY

FINE LAITUE CROQUANTE / CRISP LETTUCE

Vinaigrette aux bleuets et à la lavande, ricotta fumée, asperge, amande
Blueberry and Lavender Vinaigrette, Smoked Ricotta, Asparagus, Almond

TARTELETTE AUX TOMATES CONFITES, GEL DE TOMATE,
MOUSSE FROMAGE ET BASILIC / CONFIT TOMATO, TOMATO GEL,
CHEESE MOUSSE AND BASIL TARTLET

SALADE ROMAINE, FAÇON CÉSAR / CAESAR-STYLE ROMAINE SALAD

PÉTONCLES / SCALLOPS

Mais, beurre noisette, gel d'argousier
Corn, Brown Butter, Sea Buckthorn Gel

PLATS MAIN COURSES

SPÉCIALITÉ DU GRILLARDIN / GRILL CHEF'S SPECIALTY

CÔTE DE BŒUF AU JUS EN CUISSON LENTE (12 oz/340 g)
SLOW-COOKED PRIME RIB AU JUS (12 oz./340 g)

RISOTTO AUX CREVETTES / SHRIMP RISOTTO

Pois verts, poireau, pistaches, ricotta fumée
Green peas, leek, pistachios, smoked ricotta

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

DESSERTS

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.

7 mai 2026