

Menu Expérience

Experience Menu

78

ENTRÉES APPETIZERS

POTAGE DU JOUR / SOUP OF THE DAY

SALADE CÉSAR FAÇON ALTITUDE

ALTITUDE-STYLE CAESAR SALAD

Laitue romaine, parmesan, chips de pancetta, croûtons, vinaigrette César

Romaine lettuce, parmesan, pancetta chips, croutons, Caesar vinaigrette

CÉVICHE DE PÉTONCLES / SCALLOP CEVICHE

Pétoncles, lait de coco, mangue rôtie, huile de coriandre

Scallops, coconut milk, roasted mango, cilantro oil

ENTRÉE DU JOUR / APPETIZER OF THE DAY

PLATS MAIN COURSES

ARRIVAGE DU JOUR / CATCH OF THE DAY

ESCALOPE DE VEAU EN CROÛTE / CRUSTED VEAL CUTLET

Croûte légère aux herbes et au panko, salsa verte à l'estragon et à la ciboulette, tomates cerises rôties au four, spaghetti à l'ail et aux piments

Herbed panko breadcrumbs, salsa verde with tarragon and chives, oven-roasted cherry tomatoes, spaghetti with garlic and chili flakes

GNOCCHIS AU BEURRE DE TRUFFE ET AUX CHAMPIGNONS

GNOCCHI WITH TRUFFLE BUTTER AND MUSHROOMS

Champignons du Versant confits, parmesan, crème, vin blanc

Mushroom confit, Parmesan, cream, white wine

BAVETTE DE BŒUF GRILLÉE / GRILLED SKIRT STEAK

Légumes du moment

Seasonal vegetables

DESSERTS

DESSERT DU CHEF PÂTISSIER

PASTRY CHEF'S DESSERT

