

Menu Expérience

Experience Menu

78

FOCACCIA AUX HERBES 4/8 / HERB FOCACCIA 4/8

ENTRÉES APPETIZERS

POTAGE DU MOMENT / SOUP OF THE DAY

FINE LAITUE CROQUANTE / CRISP LETTUCE

Déclinaison de pommes, vinaigrette en deux temps

Apples many ways, two-step vinaigrette

SALADE ROMAINE FAÇON CÉSAR / CAESAR-STYLE ROMAINE SALAD

TARTINADE DE FÈVES EDAMAMES AU BASILIC

BASIL-EDAMAME BEAN SPREAD

Fleurons de chou-fleur rôtis, croustilles de légumes-racines, noix de pin torréfiées

Roasted cauliflower florets, root-vegetable crisps, roasted pine nuts

HÛÎTRES DE LA CÔTE EST AU GRATIN

EAST-COAST OYSTERS AU GRATIN

Tombée de poireaux et d'épinards, *Parmigiano Reggiano*

Sautéed leek and spinach, *Parmigiano Reggiano*

PLATS MAIN COURSES

BOUTS DE CÔTES DE BŒUF BRAISÉS

BRAISED PRIME RIB ENDS

Jus corsé aux saveurs boréales, aligot de pommes de terre

Spicy jus with boreal spices, potato aligot

CÔTE DE BŒUF EN CUISSON LENTE AU JUS (12 oz/340 g) /

SLOW-COOKED PRIME RIB AU JUS (12 oz., 340 g)

RISOTTO AUX LÉGUMES RACINES ET PÉTONCLES POÊLÉS

ROOT VEGETABLE RISOTTO AND PAN-FRIED SCALLOPS

Crème de céleri-rave au beurre noisette, panais et champignons poêlés,

rubans de carottes marinées, cheddar fumé

Celery root cream with hazelnut butter, stir-fried parsnip and mushrooms, marinated carrot ribbons, smoked cheddar

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

DESSERTS

CRÈME BRULÉE DU JOUR / CRÈME BRÛLÉE OF THE DAY

TABLE DE DESSERTS / SWEETS TABLE

A R  M E