

Menu Expérience

Experience Menu

69

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

CROQUETTE DE POLENTA ONCTUEUSE
VELVETY POLENTA CROQUETTE
Artichauts à la barigoule, huile de chlorophylle
Artichoke with barigoule, chlorophyll oil

RILLETTES DE SAUMON ET DE MAQUEREAU FUMÉ
SALMON AND SMOKED MACKEREL RILLETTES

PLATS MAIN COURSES

CÔTES LEVÉES AUX PÊCHES ET AU BOURBON
SPARE RIBS WITH PEACHES AND BOURBON
Sauce barbecue, pêches grillées, petits pains de maïs aux oignons verts et aux lardons
BBQ sauce, grilled peaches, cornbread rolls with green onions and bacon

CÔTE DE BŒUF EN CUISSON LENTE / SLOW-COOKED PRIME RIB

RISOTTO À LA CRÈME DE TOMATE CONFITE
RISOTTO WITH CANDIED TOMATO CREAM
Mozzarella *fresca*, basilic, noisettes torréfiées et vin *cotto*
Mozzarella *fresca*, basil, roasted hazelnuts, vin *cotto*

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