

MENU GASTRONOMIQUE / GASTRONOMIC MENU

95 \$

FOIE GRAS DE CANARD POËLÉ

De La Maison Rougié, sauce porto, poire pochée et vanille

PAN-FRIED DUCK FOIS GRAS

From La Maison Rougié, port sauce, poached pear and vanilla

Ou/Or

TERRINE DE FOIE GRAS MAISON

Pain brioche, gel de pommes et coriandre, compote de canneberges au miel d'Anicet

HOMEMADE FOIE GRAS TERRINE

Brioche bread, apple and coriander gel, cranberry compote with Anicet honey

&

CRABE DES NEIGES

Gremolata d'asperge et pistaches aux herbes, mayonnaise citronnée, jeunes pousses de salade, radis

SNOW CRAB

Asparagus and pistachio gremolata with herbs, lemon mayonnaise, baby salad greens, radish

&

RAVIOLES DE CHAMPIGNONS

Ail, persil, salicorne, pignons de pin torréfiés, crème de maitaké

MUSHROOM RAVIOLI

Garlic, parsley, samphire, toasted pine nuts, maitake cream

&

LONGE COURTE DE CERF

Sauce whisky et érable, mousseline de céleri rave, chutney d'oignon caramélisé

GRILLED DEER LOIN

Whisky and maple sauce, celery root mousseline, caramelized onion chutney

&

CHOU PRALINÉ STYLE PARIS-BREST PRALINE PUFF PASTRY PARIS-BREST STYLE