



65\$ + tx

## **AMUSE-BOUCHE**

Huître béchamel à l'huile de truffe  
et tartare de fruits rouges

## **ENTRÉE**

Deux grosses crevettes en tempura, crumble d'olive  
et chutney de figue

ou

Foie gras au torchon, œufs brouillés aux pommes  
et toast brioché

## **PLAT**

Risotto aux 3 champignons, suprême d'orange,  
parmesan et ciboulette

ou

Steak de bison sauce bordelaise, écrasé de  
pommes de terre aux herbes et tomate provençale

## **DESSERT**

Mi-cuit au chocolat, crème fouettée à la mangue,  
accompagné de sorbet au citron vert

ou

Gâteau au chocolat blanc, fruits rouges et meringue



\$65 + tx

## **AMUSE-BOUCHE**

Oyster with bechamel truffle sauce  
and red berries tartar

## **APPETIZER**

Two big shrimps tempura, olive crumble  
and fig chutney  
or  
*Foie gras au torchon*, scrambled eggs with apple  
and brioche toast

## **MAIN**

3 mushrooms risotto, orange supreme,  
parmesan and chive  
or  
Bison steak with bordelaise sauce, mashed potatoes  
perfumed with herbs and provençale tomato

## **DESSERT**

Half cooked chocolate cake, mango whipped cream  
with green lemon sorbet  
or  
White chocolate cake, red berries and meringue