

Carte Sens

ENTRÉES FROIDES COLD STARTERS

TERRINE DE GIBIER ET FOIE GRAS MAISON, AIRELLES ET PICKLES D'OIGNONS ROUGES SUR PAIN BRIOCHÉ
HOUSE-MADE GAME AND FOIE GRAS TERRINE, LINGONBERRIES, AND PICKLED RED ONIONS ON BRIOCHE

18

ou / or

ESTURGEON FUMÉ SUR RÉMOULADE DE CÈLERI RAVE, OEUFS DE MULET ET VINAIGRETTE À L'ORANGE
SMOKED STURGEON ON CELERY ROOT REMOULADE, MULLET ROE, AND ORANGE VINAIGRETTE

17

ENTRÉES CHAUDES HOT STARTERS

SOUPE À L'OIGNON, CRUMBLE DE PARMESAN, FOCACCIA ET CONDIMENT À L'AIL NOIR
ONION SOUP WITH PARMESAN CRUMBLE, FOCACCIA, AND BLACK GARLIC CONDIMENT

15

ou / or

CANELLONI DE BOEUF BRAISÉ ET CRÈME DE MAÏS TRUFFÉE
BRAISED BEEF CANNELLONI WITH TRUFFLED CORN CREAM

18

PLATS SENS MAIN

MACREUSE DE BOEUF FAÇON CARBONADE, MOUSSELINE DE PATATE DOUCE,
CHOUX DE BRUXELLES ET CHANTERELLES
BEEF SCOTER CARBONNADE STYLE, SWEET POTATO PURÉE, BRUSSELS SPROUTS, AND CHANTERELLES

35

ou / or

OMBLE CHEVALIER, RAGOÛT DE LENTILLES BELUGA, PÉTONCLES, PALOURDES, CREVETTES ET
ÉMULSION DE LAIT DE COCO
ARCTIC CHAR, BELUGA LENTIL STEW, SCALLOPS, CLAMS, SHRIMP, AND COCONUT MILK EMULSION

35

DESSERTS

GÂTEAU À LA CITOUILLE, CRÉMEUX AU SUCRE À LA CRÈME, CROUSTILLANT À L'AVOINE ET
GANACHE MONTÉE AUX ÉPICES

PUMPKIN CAKE, MAPLE CREAM, OAT CRISP, AND SPICED WHIPPED GANACHE

14

ou / or

MOUSSE AU CARAMEL SALÉ, BROWNIE ONCTUEUX ET GANACHE MONTÉE AU CHOCOLAT AU LAIT
SALTED CARAMEL MOUSSE, FUDGY BROWNIE, AND MILK CHOCOLATE WHIPPED GANACHE

14

Disponible à la carte ou en table d'hôte
Available à la carte or as part of the set menu

3 services \$ 55 / 4 services \$ 65

RÉSERVATION / RESERVATION »

Taxes et service en sus - Taxes and service charge not included
Changements possibles sans préavis - Changes may occur without prior notice, depending on availability