



LES HUÎTRES

*Oysters*

2 700 F (par 6) / 4 000 F (par 9) / 5 200 F (par 12)

NAGE DE SAINT-JACQUES ET CREVETTES AUX PETITS LÉGUMES

*Scallops & prawns à la Nage with baby vegetables*

2 800 F

SAUMON CONFIT PAR NOS SOINS, VINAIGRETTE D'HERBES ET FRAICHEUR À LA TOMATE

*House-cured salmon, herb vinaigrette and fresh tomato salad*

2 700 F

MARBRE DE FOIE GRAS À LA MANGUE ET SA CONFITURE, BRIOCHE AUX NOIX

*Marbled foie gras with mango & mango chutney, walnut brioche*

2 900 F

TABOULÉ DE QUINOA, TOFU POÊLÉ AU SÉSAME ET COULIS DE POIVRON (PLAT VÉGÉTARIEN)

*Quinoa tabbouleh, tofu pan-fried with sesame and sweet pepper coulis (vegan dish)*

2 100 F

TORTELLINIS CHAMPÊTRES AU FOIE GRAS POÊLÉ

*Wild mushroom tortellini with pan-seared foie gras*

2 500 F

TÊTE DE VEAU RAVIGOTE

*Calf's head in ravigote sauce*

2 100 F

SUGGESTION DU MOMENT

*Chef's special of the day*



PAVÉ DE MAHI-MAHI À LA CRÈME DE ROMARIN, RISOTTO AUX CÈPES

*Mahi-mahi steak with rosemary cream sauce, porcini mushroom risotto*

2 900 F

FILET DE VIVANEAU AUX LÉGUMES THAÏ, CUISSON BASSE TEMPÉRATURE, JUS DE VEAU AU SÉSAME

*Slow-baked red snapper fillet with Thai vegetables, sesame-scented veal jus*

2 900 F

MEUNIÈRE DE FILET DE ROUGET À LA PROVENÇALE

*Provençal-style red mullet meunière*

3 300 F

POISSON DU MARCHÉ

*Market-fresh fish*

LE CARRÉ D'AS





TARTARE DE MAGRET DE CANARD À L'HUILE DE NOIX ET TOMATES CONFITES

*Duck breast tartare with walnut oil and preserved tomatoes*

3 100 F

TOURNEDOS CARRÉ D'AS (FARCI AU FOIE GRAS) BARDÉ AU LARD ET SON JUS AU PORTO TRUFFÉ

*Carré d'As fillet steak tournedos (stuffed with foie gras) barded with bacon, truffle & port wine jus*

4 100 F

SUPRÊME DE VOLAILLE AUX MORILLES

*Chicken supreme with morel mushrooms*

2 700 F

MITONNÉ DE QUEUE DE BŒUF AU VIN ROUGE, ACCOMPAGNÉ DE SPAETZEL MAISON

*Slow-braised oxtail with red wine, served with house-made spaetzle*

2 900 F

BROCHETTES DE FILET D'AGNEAU MARINÉ À L'ORIENTALE

*Middle Eastern-spiced marinated lamb fillet kebabs*

2 800 F

SUGGESTION DU CHEF

*Chef's special*



CAFÉ GOURMAND

*Café Gourmand (coffee served with pastries)*

1 500 F

CONTROVERSE AU CHOCOLAT (MOELLEUX AU CHOCOLAT, ET GLACE CHOCOLAT BLANC)

*Chocolate duet (molten dark chocolate cake, white chocolate ice cream)*

1 100 F

TARTE TATIN AU FRUIT DU MOMENT, ACCOMPAGNÉE DE SA CRÈME GLACÉE

*Upside-down pie with seasonal fruit, served with ice cream*

1 300 F

ENTREMET POMME-GINGEMBRE, NAPPAGE AU CITRON VERT

*Apple-ginger delight with a lime glaze*

1 100 F

CHEESE CAKE REVISITÉ

*Cheesecake surprise*

1 100 F

TRILOGIE DE CRÈMES BRULÉES

*Trio of crèmes brûlées*

1 100 F

TULIPE DE SORBETS

*Sorbets in a crispy tulip shell*

1 300 F

LE CARRÉ D'AS

