

MENU GOURMET

75€ / PERSONNE HORS BOISSONS

LE HADDOCK FUMÉ | THE SMOKED HADDOCK

Salade de lentilles au haddock fumé,
consommé de champignons, pointes de crème au wasabi.

*Lentil salad with smoked haddock,
mushroom consommé and wasabi cream.*

LA PINTADE | THE GUINEA FOWL

Suprême en cuisson douce, sauce poularde au persil,
champignons d'automne et pommes de terre fondantes.

*Gently cooked guinea fowl supreme, parsley poultry sauce,
autumn mushrooms and fondant potatoes.*

L'AUTOMNE AU CANADA | AUTUMN IN CANADA

Tartelette croustillante, crémeux au chocolat et au whisky,
poires pochées à la cannelle et au sirop d'érable.

*Crisp tartlet, chocolate and whisky crémeux,
pears poached with cinnamon and maple syrup.*

LE **roof**

Prix nets en euros, taxes et service compris. La liste des allergènes est disponible sur demande.
Net prices in euros, taxes and service included. The list of allergens is available upon request.