

TABLE D'HÔTE

PRÉLUDE / PRELUDE

Mise en bouche & pain de La Mie Bretonne / *Amuse-bouche & bread from La Mie Bretonne*

ENTRÉES / APPETIZERS

Entrée du Chef / *Chef's Appetizer*

Pétoncles poêlés, mousseline de carotte au gingembre, sabayon au lait de coco 24
Seared scallops, carrot-ginger mousseline, coconut sabayon

Raviolis maison à la joue de bœuf braisée 22
Braised beef cheek ravioli

Rouleaux de printemps au canard, mayonnaise sésame et arachides 20
Duck spring rolls, sesame-peanut mayonnaise

Boudin noir maison, chutney de pomme et noix 22
House-made blood sausage, apple and walnut chutney

Salade César 19
Caesar salad

Betteraves en millefeuille, fromage de chèvre et ricotta aux herbes 20
Beet mille-feuille, goat cheese and herb ricotta

PLATS / MAIN COURSES

Suggestion du Chef / *Chef's Suggestion*

Poisson du jour, selon l'arrivage
Market fish of the day

Bavette de bœuf marinée, sauce aux échalotes, frites maison 58
Marinated flank steak, shallot sauce, house fries

Dinde farcie aux champignons et à l'abricot, purée de céleri-rave, argousier 56
Mushroom and apricot stuffed turkey, celeriac purée, sea buckthorn

Champignon crinière de lion grillée façon steak, chou-fleur rôti, purée à l'ail noir 52
Grilled lion's mane mushroom steak, roasted cauliflower, black garlic purée

Médailon de bison, pommes de terre duchesse, sauce au madère 62
Bison medallion, duchess potatoes, Madeira sauce

TABLE D'HÔTE

PRÉLUDE / PRELUDE

Mise en bouche & pain de La Mie Bretonne / *Amuse-bouche & bread from La Mie Bretonne*

ENTRÉES / APPETIZERS

Entrée du Chef / *Chef's Appetizer*

Pétoncles poêlés, mousseline de carotte au gingembre, sabayon au lait de coco

Seared scallops, carrot-ginger mousseline, coconut sabayon

Extra 4

Raviolis maison à la joue de bœuf braisée

Braised beef cheek ravioli

Rouleaux de printemps au canard, mayonnaise sésame et arachides

Duck spring rolls, sesame-peanut mayonnaise

Boudin noir maison, chutney de pomme et noix 

House-made blood sausage, apple and walnut chutney

Salade César

Caesar salad

Betteraves en millefeuille, fromage de chèvre et ricotta aux herbes 

Beet mille-feuille, goat cheese and herb ricotta

PLATS / MAIN COURSES

Suggestion du Chef / *Chef's Suggestion*

Poisson du jour, selon l'arrivage

Market fish of the day

Bavette de bœuf marinée, sauce aux échalotes, frites maison  76

Marinated flank steak, shallot sauce, house fries

Dinde farcie aux champignons et à l'abricot, purée de céleri-rave, argousier 74

Mushroom and apricot stuffed turkey, celeriac purée, sea buckthorn

Champignon crinière de lion grillée façon steak, chou-fleur rôti, purée à l'ail noir  74

Grilled lion's mane mushroom steak, roasted cauliflower, black garlic purée

Médallion de bison, pommes de terre duchesse, sauce au madère  84

Bison medallion, duchess potatoes, Madeira sauce

TABLE D'HÔTE
PRÉLUDE / PRELUDE

Mise en bouche & pain de La Mie Bretonne / *Amuse-bouche & bread from La Mie Bretonne*

ENTRÉES / APPETIZERS

Entrée du Chef / *Chef's Appetizer*

Pétoncles poêlés, mousseline de carotte au gingembre, sabayon au lait de coco 
Seared scallops, carrot-ginger mousseline, coconut sabayon

Extra 4

Raviolis maison à la joue de bœuf braisée
Braised beef cheek ravioli

Rouleaux de printemps au canard, mayonnaise sésame et arachides
Duck spring rolls, sesame-peanut mayonnaise

Boudin noir maison, chutney de pomme et noix 
House-made blood sausage, apple and walnut chutney

Salade César
Caesar salad

Betteraves en millefeuille, fromage de chèvre et ricotta aux herbes 
Beet mille-feuille, goat cheese and herb ricotta

PLATS / MAIN COURSES

Suggestion du Chef / *Chef's Suggestion*

Poisson du jour, selon l'arrivage
Market fish of the day

Bavette de bœuf marinée, sauce aux échalotes, frites maison 
Marinated flank steak, shallot sauce, house fries

Dinde farcie aux champignons et à l'abricot, purée de céleri-rave, argousier
Mushroom and apricot stuffed turkey, celeriac purée, sea buckthorn

Champignon crinière de lion grillée façon steak, chou-fleur rôti, purée à l'ail noir 
Grilled lion's mane mushroom steak, roasted cauliflower, black garlic purée

Médallion de bison, pommes de terre duchesse, sauce au madère 
Bison medallion, duchess potatoes, Madeira sauce

Extra 10