

~ Les Prémices de L'automne ~

~ COMPOSEZ VOTRE MENU DÉJEUNER SELON VOS ENVIES ~

Create your lunch menu according to your desire

—

Imaginé et réalisé par Vianney Massot

MENU DÉCOUVERTE \$68

L'Amuse-bouche

~*~

Un Plat au choix

Your choice of 1 main course

~*~

Les Desserts/ Les Fromages

**Your choice of one dessert
(Supplement \$18++ for cheeses)**

~*~

Le Café – Le Thé

escorté de mignardises

coffee or tea served with petit fours

MENU PLAISIR \$108

L'Amuse-bouche

~*~

Une Entrée

Your choice of 1 appetizer

~*~

Un Plat au choix

Your choice of 1 main course

~*~

Les Desserts/ Les Fromages

**Your choice of one dessert
(Supplement \$18++ for cheeses)**

~*~

Le Café – Le Thé

escorté de mignardises

coffee or tea served with petit fours

MENU GOURMAND \$138

L'Amuse-bouche

~*~

2 Entrées au choix

Your choice of two appetizers

~*~

Un Plat au choix

Your choice of one main course

~*~

Les Desserts/ Les Fromages

**Your choice of one dessert
(Supplement \$18++ for cheeses)**

~*~

Le Café – Le Thé

escorté de mignardises

coffee or tea served with petit fours

MENU GOURMET \$198

L'Amuse-bouche

~*~

2 Entrées au choix

Your choice of two appetizers

~*~

2 Plats au choix

Your choice of two main courses

~*~

Les Fromages

Our choice of French cheese selection

~*~

Les Desserts

Your choice of one dessert

~*~

Le Café – Le Thé

escorté de mignardises

~ SELECTION DU SOMMELIER ~

DISCOVERY DEGUSTATION \$78

3 glasses (75 ml)

PRIVILEGE DEGUSTATION \$138

5 Glasses (75 ml)

IMPERIAL DEGUSTATION \$188

7 Glasses (75 ml)

** Commande d'un plat principal par personne requise **
** Minimum order of one main course per person is required **

**Tous nos pains sont faits maison par notre boulanger **
** Our breads are freshly baked inhouse by our baker **

~ SELECTION DU SOMMELIER ~

DISCOVERY DEGUSTATION \$78

3 glasses (75 ml)

PRIVILEGE DEGUSTATION \$138

5 Glasses (75 ml)

IMPERIAL DEGUSTATION \$188

7 Glasses (75 ml)

** Commande d'un plat principal par personne requise *
* Minimum order of one main course per person is required **

**Tous nos pains sont faits maison par notre boulanger *
* Our breads are freshly baked inhouse by our baker **

LES ENTRÉES / APPETIZERS

Le Homard délicatement cuisiné au court bouillon, guacamole d'avocat pimenté aux pousses de jeunes légumes (Suppl.\$48)
Britany blue lobster on a delicate guacamole with crunchy baby vegetables

La Langoustine de petite pêche en timbale de haricots verts, jaune d'oeuf juste tiédi dans un bouillon crémeux au noilly prat
Scampi timbale of haricots vert and macaroni pasta, gently cooked egg yolk, noilly prat emulsion

Le foie gras de canard poêlée aux raisins de « Kyoho »
Pan-seared foie gras, Kyoho grapes with kriek beer reduction

Le Chou-Fleur entier rôti au corail de homard fleuri de châtaignes de mer aux herbes glacées
Cauliflower roasted in lobster roe accompanied with sea urchin

LES PLATS CHAUDS / MAIN COURSES

Le Cabillaud voilée d'une émulsion de kumquats, jeunes poireaux au caviar
Line caught Cod fish with kumquat emulsion and baby leek topped with caviar

Les Spaghettis oeuf à la coque sans coque aux langues d'oursin et caviar impérial (Suppl.\$88)
Spaghetti topped with soft boiled eggs, fresh sea urchin and Impérial caviar

Le Veau de Lait le filet en duo de foie gras en une interprétation "Rossini", pommes fondantes comme un confit (Suppl.\$68)
Milk fed veal and foie gras "Rossini" style, melty potatoes like a confit

La Poularde de la Cour D'Armoise étuvée doucement, une sauce « ivoire » aux girolles et écrevisse pattes rouges
Slow cooked poultry from la Cour D'Armoise with "ivory" sauce, girolle mushrooms and crayfish

L'Agneau de Lait en côtelettes dorées à la fleur de thym au jus gras, salade pastorale (Suppl.\$38)
Milk fed lamb rack roasted with fresh thyme, pastoral salad and garlic confit

LES FROMAGES / CHEESES

Les Fromages de France frais et affinés
Our choice of french cheese selection

LES DESSERTS / DESSERTS

Le Chocolat « Araguani » crémeux sur un délicat grûée de cacao, légèreté à la menthe
Dark chocolate cream with refreshing mint sorbet, cocoa nib crunch

La Pomme Golden façon tarte « tatin » sur un biscuit épice aux yuzu, glace à la vanille de Tahiti
Caramelized golden apples like a "tarte tatin" served with a spiced sablé and yuzu foam, Tahitian vanilla ice cream

Le Nid d'Abeille en meringue avec un parfait au miel enrobé d'une mousse de yuzu rafraîchie au citron
Crispy meringue filled with honey parfait, refreshing lemon sorbet and yuzu mousse

VIANNEY MASSOT
RESTAURANT

**Tous nos pains sont faits maison par notre boulanger*
*Our breads are freshly baked in house by our baker**

**tous les prix sont sujets aux frais de service de 10% en vigueur et à 7% du gouvernement taxes*
*All prices are subject to prevailing 10% service charge and 7% government taxes**