

~ Les Prémices de L'automne ~

Imaginé et réalisé par Vianney Massot

\$368

Optional Premium Wine Pairing Experience \$288

Pour commencer

Petit palet breton au beurre salé et aux châtaignes de mer sous un voile de lard d'Arnad
Sable breton under hokkaido sea urchin glazed with lardo di colonata

~*~

Le Foie Gras de Canard

en symphonie soyeuse, légèreté de maïs

Foie Gras symphony on a delicate jelly, light corn puree

Le Homard de Pleine Mer

délicatement cuisiné au court bouillon, coeur d'avocat pimenté sur une eau de tomate Rose de Berne

Britany blue lobster cooked in aromatic court bouillon, spiced heart of avocado on fragrant tomato water

Le Cèpe

en tarte fine sur une fondue de caviar d'aubergine épicée aux copeaux de parmesan

Cepe mushroom tartelette accompanied with a spicy eggplant caviar and parmesan shaving

Le Kinki

étuvé à l'huile de curry dans son habit de fleur de courgette aux légumes de Provence

Kinki fillet with curry oil and Provencal vegetable

Le Canard de Challans

le filet rôti aux feuilles de tilleul et coriandre torréfiée au miel d'acacia,

les cuisses en caillette aux girolles petits clous, raisins de « Kyoho » verjutés

Challans duck, roasted on the bone, invigorated with Acacia honey and coriander seeds,

Lettuce farci of the legs, Kyoho grapes

OR

La Pintade de la Cour D'Armoise

soigneusement dorée au sautoir, sucs de cuisson au Château-Chalon, pommes fondantes comme un confit au jus gras

(pour 2 pers, Supp. \$188)

Guinea Fowl from la Cour D'Armoise carefully golden-baked, melty potatoes like a confit

~*~

Les Fromages de France

frais et affinés

Our choice of french cheese selection

~*~

Le Melon Charentais

sur des perles de tapioca à la noix de coco, granité ananas

Charentais melon with coconut sago and pineapple granite

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

Le Chariot de Desserts

Trolley of dessert

~*~

Le Café – Le Thé

escortés de mignardises

Coffee or tea served with mignardises

VIANNEY MASSOT
RESTAURANT

*Tous nos pains sont faits maison par notre boulanger *

*Our breads are freshly baked inhouse by our baker

tous les prix sont sujets aux frais de service de 10% en vigueur et à 7% des taxes du gouvernement

All prices are subject to prevailing 10% service charge and 7% government taxes