

~ L'automne ~

LES ENTRÉES / APPETIZERS

- Le Homard breton** \$128
délicatement cuisiné au court bouillon sur une mousseline de pommes de terre ratte à la truffe blanche
**Britany blue lobster cooked in fragrant court bouillon,
mousse of ratte potato and white truffle**
- La truffe blanche d'Alba** \$118
*en timbale de macaronis enrobé aux fins sucs de crabe de Shanghai,
jaune d'œuf juste tiédi sous une émulsion végétale*
**Macaroni Timbale of Shanghai Hairy crab,
soft cooked egg yolk and slice of tartufi di Alba**
- Le Cèpe** \$58
en tarte fine sur une fondue de caviar d'aubergine épicée aux copeaux de parmesan
**Cepe mushroom tartelette accompanied with a spicy eggplant caviar,
parmesan shaving**
- Le Chou-Fleur** \$68
entier rôti au corail de homard fleuri de châtaignes de mer aux herbes glacées
**Cauliflower roasted in lobster roe accompanied with sea urchin
and leaves of ice plant**

LES POISSON ET CRUSTACÉS / CRUSTACEAN AND FISH

- Les Spaghettis** \$188
œuf à la coque sans coque aux langues d'oursins et caviar impérial de Sologne
spaghetti topped with a soft boiled egg, fresh sea urchin and Imperial caviar
- Le Bar de ligne** \$168
en fantaisie de caviar impérial mitonné aux jeunes artichauts violets, sauce barigoule
**Steamed Line caught Seabass on a fantasy of caviar,
fresh coriander and artichoke barigoule**

LES VIANDE / MEAT

- La Pintade de la Cour D'Armoise** \$368
*soigneusement dorée au sautoir, sucs de cuisson au Château-Chalon,
pommes fondantes comme un confit aux cèpes, une rapée de truffe blanche d'Alba
(pour 2 pers, 60 minutes d'attente)*
**Guinea Fowl from la Cour D'Armoise carefully golden-baked,
cooking juice with Château-Chalon and cepe mushrooms and Alba white truffle**
- L'Agneau de Lait** \$148
en côtelettes dorées à la fleur de thym au jus gras, girolles petits clous et salade pastorale
Milk fed lamb rack roasted with fresh thyme, pastoral salad and garlic confit
- Le Pigeon** \$128
de Racan soigneusement doré au sautoir, girolles petits clous, une onctueuse purée de carottes
Roasted Pigeon from Racan, girolle mushroom and melty potato

* Commande d'un plat principal par personne requise *

* Minimum order of one main course per person is required *