

~ Dinner Menu ~

Imaginé et réalisé par Vianney Massot
\$238

Optional Premium Wine Pairing Experience 128 \$

Pour commencer

Le Foie Gras de Canard

en symphonie soyeuse, légèreté de maïs aux délices d'Alba
Foie Gras symphony on a delicate jelly, light corn puree

~*~

Le Cèpe

en tarte fine sur une fondue de caviar d'aubergines épicée aux copeaux de parmesan
Cepe mushroom tartelette accompanied with a spicy eggplant caviar and parmesan shaving

Le Bar de ligne

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

L'Agneau de Lait

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 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 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

~ L'automne 2019 ~

Imaginé et réalisé par Vianney Massot

\$348

Optional Premium Wine Pairing Experience 288\$

Optional Wine Pairing 188\$

Pour commencer

Le Foie Gras de Canard

en symphonie soyeuse, légèreté de maïs aux délices d'Alba

Foie Gras symphony on a delicate jelly, light corn puree with delicacy from Alba

~*~

Le Homard breton

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

Le Cèpe

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

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

La truffe blanche d'Alba

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 Hairry crab, soft cooked egg yolk and slice of tartufi di Alba

Le Bar de ligne

en fantaisie de caviar impérial mitonné aux jeunes artichauts violets, sauce barigoule

Line caught Seabass on fantasy of imperial caviar from sologne, violet artichoke and barigoule sauce

L'Agneau de Lait

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

OR

La Pintade de la Cour D'Armoise

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

(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 Raisin Muscat

sur une gelée de litchi au melon et tuile croustillante de lait

Japanese muscat grapes, Aromatic lychee jelly, musk melon and crispy milk skins

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 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