

~ 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

coffee or tea served with petit fours

~ SÉLECTION DU SOMMELIER ~

DISCOVERY DÉGUSTATION \$78

3 glasses (75 ml)

PRIVILÈGE DÉGUSTATION \$138

5 Glasses (75 ml)

IMPÉRIAL DÉGUSTATION \$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 Breton délicatement cuisiné au court bouillon, sur une mousseline de pommes de terre ratte à la truffe blanche (Suppl.\$58)
Britany blue lobster Ratte potato and white truffle

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 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 Bar de ligne mitonné aux jeunes artichauts violets, sauce barigoule
Pan seared line caught Seabass, violet artichoke and barigoule sauce

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

La Poularde de la Cour D'Armoise étuvée doucement, sauce « ivoire » aux cèpes, râpée de truffe blanche d'Alba (Suppl.\$48)
Slow cooked poultry from la Cour D'Armoise with "ivory" sauce, cepes mushrooms and Alba white truffle

L'Agneau de Lait en côtelettes dorées à la fleur de thym au jus gras, giroldes petits clous et salade pastorale
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

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

La Pomme Golden façon tarte « tatin » sur un biscuit épicé 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

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