



Menu réalisé par notre Chef Exécutif Nicolas You et son équipe
Menu created by our Executive Chef Nicolas You and his team

Entrées Starters

Burrata Accompagnement du moment Seasonal side	28	Tartare de boeuf Beef tartare Jaune d'œuf truffé, croutons de focaccia Truffled egg yolk, focaccia croutons	26
Maître d'hôtel confit Sauce champignon infusée au café, purée de topinambour aux noisettes, pickles de moutarde Mushroom and coffee infused sauce, Jerusalem artichoke purée with hazelnuts, mustard pickles	26	Cerf fumé du Château Château's Smoked Venison Betterave rôtie, yogourt, caramel de grenade Roasted beet, yogurt, pomegranate caramel	26
Tagliatelles de calmars Squid tagliatelle Sauce puttanesca, pangrattato aux herbes Puttanesca sauce, herb-flavored breadcrumbs	23	Foie gras à la Belle de Brillet Purée de courge et argousier, poires au mélilot Butternut squash and sea buckthorn purée, pears with sweet clover	29

Plats principaux Main course

Lentilles béluga façon risotto Beluga lentils, risotto-style Fromage Grillou, courges rôties, légumes d'hiver marinés Grillou cheese, roasted squash, marinated winter vegetables	27	Pétoncles Scallops Boudin noir, mousseline de panais, caramel de pomme et poire Blood sausage, parsnip mousseline, apple and pear caramel	59
Version végétarienne des tagliatelles carbonara Vegan twist on tagliatelle carbonara Shiitakes, sauce à la courge Shiitake mushrooms, squash sauce	28	Morue poêlée Pan-fried Cod Beurre blanc à la Dulce, salicornes, légumes verts du moment Dulce-infused beurre blanc, glassworts, seasonal greens	57
Bavette 6oz 6oz Flap Sauce béarnaise, grelots, légumes de saison Béarnaise sauce, baby potatoes, seasonal vegetables	56	Suprême de volaille Chicken breast Volaille bio des Voltigeurs rôtie, pommes dauphines, carottes glacées, sauce morille tranchée au jus corsé Roasted Organic Poultry from Les Voltigeurs, dauphine potatoes, glazed carrots, sliced morel sauce with a robust gravy	37

Menu dégustation 4 services

4 courses tasting menu

89

Burrata

—

Tartare de boeuf | Beef tartare

—

Bavette 6oz | 6oz Flap

Ou | or

Morue | Cod

—

Dessert à la carte | À la carte dessert

Dessert

Pouding Chômeur

Érable, mélilot
Maple, sweet clover

14

Poire et Mellis | Pear and Mellis

Poire aux épices, miel, sablé, pollen
Spiced pear, honey, shortbread, pollen

16

Coulant au chocolat d'ici |
Local Chocolate Coulant

Chocolat Jaguar d'Allo Simonne, mélilot,
vanille grillée
Allo Simonne's Jaguar Chocolate, sweet clover,
roasted vanilla

16

L'Irlandais

Whisky, café, érable, noix de coco
Whiskey, coffee, maple, coconut

16

Réalisé maison par notre chef pâtissier Sylvain Vivier et son équipe

Made in-house by our pastry chef Sylvain Vivier and his team

Certains plats peuvent contenir des allergènes, vérifiez auprès de votre serveur/seuse

Some dishes may contain allergens, please ask your server

Pour tout groupe de 8 et plus, un frais de service de 15% sera automatiquement ajouté à votre facture

For any group of 8 or more, a 15% service fee will automatically be added to your bill