



ENTRÉES

Foie gras mi-cuit pressé, compote au piment jaune, chutney et brioche maison.	\$ 19 500
Poulpe provençal, ratatouille et croustillant de riz.	\$ 14 500
Œuf truffé, champignons, bacon fumé et persil.	\$ 9 200
Mélange de feuilles vertes, légumes et pousses avec vinaigre de framboise.	\$ 6 500
Ravioli de queue de bœuf et moelle servi avec des bettes.	\$ 8 500
Mosaïque de la mer, pomme de terre locale et algues	\$ 12 500
Huîtres fraîches au citron et vinaigrette à l'échalote. (6 p.)	\$ 12 500
(12 p.)	\$ 23 000

PLATS

Filet Angus à la bordelaise (Filet marbré Angus, sauce au vin rouge et moelle, pomme Anna croustillante).	\$ 24 500
Magret de canard, sauce gastrique au citron vert, mousseline de petits pois et perles de légumes de saison.	\$ 25 500
Truite meunière, crème de chilote et carottes glaçées.	\$ 22 500



Risotto aux champignons et morilles.	\$ 19 500
Lapin effiloché à la Rossini avec polenta frite.	\$ 19 500
Congre doré confit, sauce bisque et croquette. aux épinards.	\$ 19 500

FROMAGE

Sélection du jour de fromages nationaux et importés.	\$ 15 500
--	-----------

DESSERTS

et

Crème brûlée traditionnelle.	\$ 7 500
Tiramisù sans sucre.	\$ 7 500
Sélection de glaces.	\$ 7 500
Coupe Chat Noir (glace à la vanille, chantilly, praliné, sablé au cacao, noisette sauce au chocolat)	\$ 7 500
Chariot à desserts. (prix par dessert)	\$ 7 500



Platos reconfortantes y atemporales, especialmente diseñados para nuestros huéspedes,
disponibles para disfrutar en cualquier momento del día.

**Des plats réconfortants et intemporels, spécialement conçus pour nos clients,
disponibles à tout moment de la journée.**

Salade César avec poulet grillé	Laitue fraîche, poulet grillé, parmesan, croûtons artisanaux et vinaigrette César maison.	\$ 9 500
Signature Club sandwich	Bacon, poulet, tomates confites, laitue romaine au beaufort et œuf, servi avec des frites ou salade.	\$ 12 500
Hamburger Gourmet	Viande de bœuf élevé en plein air 150 g, camembert, oignons caramélisés et laitue, avec frites maison.	\$ 12 500
Raviolis du jour	Sauce aux tomates rôties et parmesan.	\$ 11 500
Filet de bœuf Grillé	Servi avec gratin dauphinois et sauce au vin rouge.	\$ 17 500
Filet de saumon	Avec sauce beurre blanc, purée rustique et légumes.	\$ 12 500
Consommé de volaille	Servi avec des cheveux d'ange et du persil frais.	\$ 6 500



Platos reconfortantes y atemporales, especialmente diseñados para nuestros huéspedes,
disponibles para disfrutar en cualquier momento del día.

**Des plats réconfortants et intemporels, spécialement conçus pour nos clients.
disponible à tout moment de la journée.**

À GRIGNOTER

Petite planche Chat Noir (fromage, charcuterie et mousse de saumon).	\$ 17 500
Empanadas bourguignon (5 pièces)	\$ 14 500
Assiette de canard : rillette, jambon cru, croquette et rouleau de printemps.	\$ 19 500
Endive farcie au roquefort et aux noix, mini-quiche, Croquette de saumon et sauce tartare et champignons frits huître à la crème truffée	\$ 15 500

MENU ENFANT

Filet de poulet pané, ketchup et frites.	\$ 9 500
Pâtes du jour avec sauce tomate ou sauce Alfredo.	\$ 9 500



Platos reconfortantes y atemporales, especialmente diseñados para nuestros huéspedes,
disponibles para disfrutar en cualquier momento del día.

**Des plats réconfortants et intemporels, spécialement conçus pour nos clients,
disponibles à tout moment de la journée.**

DESSERTS

Tiramisù sans sucre.	7,50	7 500
Assiette de fruits frais.	\$	7 500
Dessert du jour.	\$	7 500
Sélection de glaces.	\$	7 500
Coupe Chat Noir (glace à la vanille, chantilly, praliné, sablé au cacao, noisette et sauce au chocolat)	\$	7 500