Menu Midi

PÂTÉ DE PARIS
terrine de gibiers saisie,
marinades et marmelades
ou
POTAGE DU MOMENT
ou
SALADE FRAÎCHEUR

*****

ROMANOFF 26$
la pâte sauce rosée à la vodka, crevettes sautées
à l'aneth et mini-croûtons au carvi

JETER L'ENCRE 36$
truite 'snackée', risotto Nero, légumes crus-cuits,
vinaigrette au beurre d'amande

FACE À FACE 38$
médaillon et ris de veau poêlés Albufera,
écrasé de pomme-patate douce

LA CABANE REVISITÉE 32$
pastilla croustillante de bison, yogourt Maciocia à
l'érable et canneberges aigres-douces

NAVARIN PRINTANIER 37$
jarret d'agneau braisé, Parisienne vieille école et
mousseline aux herbes

BŒUF BLEU 35$
carpaccio de filet mignon, cheese-cake au bleu,
mayo Red Hot et poireaux frits

*****

DESSERT ET BOISSON CHAUDE
11h30 à 14h00
19 au 29 mars 2024