

SUNDAY ROAST LUNCH

ENTRÉES/ STARTERS

SALADE ESTIVALE, AVEC LÉGUMES DE SAISON ET UNE VINAIGRETTE AU WASABI <i>Summer salad, with freshly sourced seasonal vegetables, and a wasabi dressing</i>	19
BURRATA (GRTA) AVEC TRIO DE TOMATES ANCIENNES ET UNE RÉDUCTION DE BALSAMIQUE <i>Burrata (GRTA) with a selection heritage tomatoes, and a balsamic reduction</i>	21
SALADE DE CHÈVRE CHAUD, POMMES, RAISINS ET NOIX, VINAIGRETTE À LA MOUTARDE <i>Goat's cheese salad with apples, grapes, walnuts tossed in a honey mustard dressing</i>	21
CEVICHE DE LOUP, JALAPEÑOS ET MAÏS <i>Seabass ceviche, with jalapenos, chili and corn</i>	22
ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE (6 PIÈCES) <i>Baked snails in our garlic herb butter</i>	18

PLATS / MAINS

(Tous nos rôtis sont servis avec pommes de terre rôties, légumes vapeur, panais rôtis, yorkshire pudding et notre sauce maison)

(All our roasts are served with roasted potato, steamed vegetables, roasted parsnips, yorkshire pudding and our homemade gravy sauce)

RÔTI DE BŒUF CUIT SELON VOS PRÉFÉRENCES <i>Roasted beef cooked to your preference</i>	45
POULET RÔTI CUISSON LENTE (H) <i>Slow roasted chicken</i>	38
SAUMON MARINÉ À L'ÉRABLE ET AU SOJA, FUMÉ À CHAUD AU BOIS DE CHÊNE <i>Salmon marinated in maple and soy sauce, hot smoked over oak wood.</i>	43
RISOTTO AUX GIROLLES ET TRUFFE NOIRE (V) <i>Risotto of chanterelles, black truffle (V)</i>	35

Menu enfant disponible en demi-portion.
Children's portion of the roasts are available at 1/2 price.