Carte

ENTRÉES / STARTERS

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD FAITE MAISON, FRUITS MARINÉS AU VIN D' ÉPICES, PAIN TAOSTÉ AUX FRUITS SECS 22€
Homemade Duck Foie Gras Terrine, fruits marinated in spiced wine, toasted dried fruit bread

RAVIOLE DE HOMARD CANADIEN, CÉLERI, CITRON CONFIT ET PIMENT FUMÉ, JUS DE TÊTE CORSÉ 25€
Canadian lobster ravioli, celery, preserved lemon and smoked chili, rich lobster head jus

CARPACCIO DE NOIX DE SAINT JACQUES, FRUITS EXOTIQUES MANGUE, PASSION,VINAIGRETTE VANILLE 21€
Scallop carpaccio with exotic fruits (mango and passion fruit), vanilla vinaigrette

VELOUTÉ DE CHAMPIGNON DE COUCHE, PLEUROTES LAQUÉ AU SOJA, CROÛTONS CROUSTILLANTS 14€
Button mushroom velouté, soy-glazed oyster mushrooms, crispy croutons

PLATS / MAIN DISHES

L'INCONTOURNABLE COQUELET RÔTI AU FOUR, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE À L'HUILE D'OLIVES, SAUCE CRÉMÉE AUX MORILLES 29€
The signature oven-roasted spring chicken,crushed potatoes with olive oil, creamy morel mushroom sauce.

SAINT-JACQUES JUSTE SAISIES, FONDUE DE POIREAUX AU CURRY, FUMET DE POISSON, CRÈME DE CAFÉ,
BATONNETS DE POMME VERTES 33€
Lightly Seared Scallops, curried leek fondue, fish stock, coffee cream, green apple sticks

CŒUR DE FILET DE BŒUF, DUXELLE DE CHAMPIGNONS, MOUSSELINE DE POMME DE TERRE, JUS RÉDUIT AU PORTO 39€
Beef Fillet Tenderloin, Mushroom Duxelles, Potato Mousseline, Port Wine Reduction

DOS DE CABILLAUD RôTI, PURÉE DE HARICOTS COCO AU FOIE GRAS, ACCOMPAGNÉ D'UNE SAUCE CHIMICHURRI 28€
Roasted Cod Loin, Delicately Cooked to Perfection, Creamy Coco Bean Purée with Foie Gras, Served with Chimichurri Sauce

GYOZA DE LÉGUMES JUSTE CARAMÉLISÉ, JULIENNE DE LÉGUMES, MAYONNAISE YUZU 22€
Vegetable gyoza... just caramelized, julienned vegetables, yuzu mayonnaise.

PLATS À PARTAGER / TO SHARE

ÉPAULE D'AGNEAU CUITE 7H SERVI À LA CUILLÈRE, GRATIN DAUPHINOIS, JUS DE MARINADE. (POUR 2 PERSONNES) 81€
Lamb shoulder cooked 7H, with a spoon, gratin dauphinois, marinade juice, (for 2 people)

DESSERTS

ASSORTIMENT DE FROMAGES AFFINÉS, BRIE, BANON, NAPOLÉON, TÊTE DE MOINE, CONFITURE DE GRIOTTE, NOIX, FOCACCIA TOASTÉE 17€
Selection of aged cheeses: brie, banon, napoléon, tête de moine, sour cherry jam, walnuts, toasted focaccia

PÂTISSERIE DE CHEZ "MEINADO" PRÉSENTÉE EN VITRINE 12€
Pastries from meinado, displayed in the showcase

Menu 65€

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD FAITE MAISON, FRUITS MARINÉS AU VIN D' ÉPICES, PAIN TAOSTÉ AUX FRUITS SECS
Homemade Duck Foie Gras Terrine, fruits marinated in spiced wine, toasted dried fruit bread

OU

RAVIOLE DE HOMARD CANADIEN, CÉLERI, CITRON CONFIT ET PIMENT FUMÉ, JUS DE TÊTE CORSÉ
Canadian lobster ravioli, celery, preserved lemon and smoked chili, rich lobster head jus

SAINT-JACQUES JUSTE SAISIES, FONDUE DE POIREAUX AU CURRY, FUMET DE POISSON, CRÈME DE CAFÉ, BATONNETS DE POMME VERTE
Lightly Seared Scallops, curried leek fondue, fish stock, coffee cream, green apple sticks

OU

L'INCONTOURNABLE COQUELET RÔTI AU FOUR, ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE À L'HUILE D'OLIVES, SAUCE CRÉMÉE AUX MORILLES
The signature oven-roasted spring chicken,crushed potatoes with olive oil, creamy morel mushroom sauce

DEMI SAINT-MARCELLIN, SUCRINE ET FOCACCIA
Half Saint-Marcellin cheese, baby gem lettuce and focaccia

OU

PÂTISSERIE DE CHEZ "MEINADO" PRÉSENTÉE EN VITRINE
Pastries from meinado, displayed in the showcase

Menu enfant 19€
Kid Menu

SIROP AU CHOIX
choice of syrup

POISSON DU MOMENT, MOUSSELINE DE POMME TERRE
fish of the moment, mashed potatoes

OU

FILET DE BOEUF, MOUSSELINE DE POMME DE TERRE, JUS RÉDUIT
beef filet (100G), mashed potatoes,reduce juice

MOELLEUX AU CHOCOLAT
chocolate cake

TAXE ET SERVICE INCLUS
LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE À L'ACCUEIL
NOUS INFORMONS NOTRE AIMABLE CLIENTÈLE QUE LES CHÈQUES NE SONT PLUS ACCEPTÉS