

LE MENU
RESTAURANT WEEK 2026
PRIX FIXE | THREE COURSES | \$60



AMUSE-BOUCHE DU CHEF

SALADE MAJORELLE

WATERCRESS, BOSTON LETTUCE, AVOCADO, CUCUMBER,
HARICOTS VERTS AND LEMON VINAIGRETTE

OR

SAUMON FUMÉ D'ÉCOSSE
SCOTTISH SMOKED SALMON

OR

SOUPE DU JOUR
SOUP OF THE DAY

POULET AU CURRY ET CHUTNEY DE MANGUE
CHICKEN CURRY WITH MANGO CHUTNEY

OR

SAUMON FROID POCHÉ, PETITS POIS
COLD POACHED SALMON WITH SPRING PEAS

OR

RISOTTO DU JOUR
RISOTTO OF THE DAY

GRANITÉ À LA PASTÈQUE
WATERMELON GRANITÉ

OR

GÂTEAU AU CHOCOLAT PRALINÉ, SABAYON AU GRAND MARNIER
CHOCOLATE PRALINE CAKE, GRAND MARNIER SABAYON

OR

CRUMBLE AUX CERISES, GLACE VANILLE
CHERRY CRUMBLE, VANILLA ICE CREAM