

## TABLE D'HÔTE DU MIDI

### ENTRÉES

Potage du Bistro

The Bistro's soup

ou – or

Inspiration du moment: Rémolade de saumon fumé à la poire

Inspiration of the day: smoked salmon and pear *rémolade*

ou – or

Petite verdure, vinaigrette L'Aromate

Baby greens with L'Aromate's dressing

ou – or

Mousse de foie de volaille au xérès

Mousse of chicken liver with Xérès

• • •

Mi-cuit de foie gras de canard, marbré aux figues et au Porto

Semi-preserved *foie gras*, marbled with figs and Port

18 \$

### PLATS PRINCIPAUX

Jarret d'agneau braisé à la méditerranéenne,

tartelette à la compotée d'oignon au pesto de tomates séchées et aux zuchinis

Braised lamb shank, baby pie with onion and tomato pesto and zucchini

28 \$

Linguines au canard confit et fricassée de champignons, demi-glace au thym

Linguine with duck *confit*, mushroom *fricassée* and thyme *demi-glace*

24 \$

Salade périgourdine aux gésiers confits, magret fumé et crème foie gras de canard

*Périgoudine* salad with preserved gizzard, smoked *magret*, and duck *foie gras* cream

28 \$

Le retour de la criée en croute de gremolata, salsa soleil et riz noir

Catch of the day encrusted with gremolata spice served with mango and tomato salsa and black rice

26 \$

Risotto d'arborio aux crevettes tigrées grillées, saveurs de lime et de basilic, croustillant de chorizo

Arborio risotto with grilled tiger shrimps, lime and basil flavours, crispy chorizo

34 \$

Thé, café, infusion

Tea, coffee, herbal tea

## TABLE D'HÔTE DU SOIR

### ENTRÉES

Potage du Bistro

The Bistro's soup

ou – or

Inspiration du moment: Rémolade de saumon fumé à la poire

Inspiration of the day: smoked salmon and pear *rémolade*

ou – or

Petite verdure, vinaigrette L'Aromate

Baby greens with L'Aromate's dressing

ou – or

Mousse de foie de volaille au xérès

Mousse of chicken liver with Xérès

• • •

Demi douzaine d'huitres malpèques, vinaigrette échalote et poivre mignonette

Half-dozen malpèque oyster, shallot and coarse black pepper vinaigrette

18 \$

### PLATS PRINCIPAUX

Jarret d'agneau braisé à la méditerranéenne,

tartelette à la compotée d'oignon au pesto de tomates séchées et aux zuchinis

Braised lamb shank, baby pie with onion and tomato pesto and zucchini

30 \$

Linguines au canard confit et fricassée de champignons, demi-glace au thym

Linguine with duck *confit*, mushroom *fricassée* and thyme *demi-glace*

26 \$

Tartare de thon rouge à l'asiatique

Bred tuna tartar, asian style

32 \$

Le retour de la criée en croute de gremolata, salsa soleil et riz noir

Catch of the day encrusted with gremolata spice served with mango and tomato salsa and black rice

28 \$

Risotto d'arborio aux crevettes tigrées grillées, saveurs de lime et de basilic, croustillant de chorizo

Arborio risotto with grilled tiger shrimps, lime and basil flavours, crispy chorizo

36 \$

Thé, café, infusion

Tea, coffee, herbal tea