

Menu

Entrées

Rolls of zucchini tagliatelle and sockeye smoked salmon tied with a string of chive

Cucumber canapés topped with sockeye smoked salmon, crème fraîche and a flag of nori

Tartines de chou aux graines de cumin gratinées à l'Émmmental/ French bread toasted topped with chopped cabbage with cumin seeds au gratin with Emmental.

Ragôut de coquille St Jacques flambé au Cognac / Scallops stew flambé with cognac (served in its shell)

Fondu d'épinard à la noix de muscade et au parmesan servi avec un œuf poché / Creamy spinach with nutmeg and parmesan served with a poached egg. (For the vegetarians)

Plats

Halibut sur parchemin avec asperges, carottes cuit dans un jus d'orange) /

Halibut on parchment with asparagus, carrots bake in a orange juice)

Poulet rôti farci au fromage de chèvre et aux ciboulettes/

Roasted chicken stuffed with goat cheese, chives.

Tarte aux asperges sur un lit de ricotta avec un fond de tomates séchées/ Asparagus pie on a bed of ricotta, goat cheese, basil and dry tomatos. (For the vegetarians)

Gratin d'auphinois/ Scallop patatos

Salade

Fromages

Fromages (Camembert de chèvre, Roquefort, Camembert, St Paulin, Emmental, Boursin, Gorgonzonla et chèvre frais)

Cheese: (Goat Camembert, Roquefort, Camembert, St Paulin, Emmental, Boursin, Gorgonzonla and fresh goat cheese)

Dessert

Dés d'ananas poêlés au beurre à la vanille fraîche sur un lit de Tapioca au lait de coco/

Pineapple dices fry in butter with fresh vanilla on a bed of coco milk tapioca.

Mousse au chocolat noir et aux grains de café/ Dark chocolate mousse with coffee grains.