

SOIR

BRUNCH DU DIMANCHE

MATIN

BOISSONS

SOIR DE MATCH

SOIR

Découvrez les créations de notre Chef Exécutif Kevin Mougin et du Chef Pâtissier Sylvain Vivier.

ENTRÉES

SAUMON

\$ 21

poireaux,
herbes

FOIE GRAS

\$ 25

fraise,
brioche

BURRATA

\$ 24

basilic,
pistou de
tomate

GASPACHO

\$ 16

betterave,
ananas,
romarin

TARTE FINE

\$ 21

petit pois,
magret de
canard

PLATS PRINCIPAUX

RIB DE BOEUF FUMÉ

\$ 69

patate douce,
oignon frit

FILET DE BOEUF

\$ 62

sauce
albufera,
pomme de
terre,
asperge,
champignon

DEMI-POULET TRUFFÉ

pomme de
terre grelot,
légumes de
saison

CARRÉ D'AGNEAU

\$ 58

harissa,
épeautre à
l'oriental

SAUMON

\$ 39

petit pois,
carotte,
gingembre,
citron

POULPE

\$ 52

sauce
romesco,
légumes
du marché

STROZZAPRETI FOIE GRAS

STROZZAPRETI ROQUETTE

\$ 37

foie gras,
bacon de
Wagyu,
Louis d'or,
champignon

\$ 29

crème de
roquette,
tomate,
parmesan



TOFU

\$ 24

crème de
petits pois,
légumes du
marché

SALADE CÉSAR

\$ 22

Salade
César du
Château :
Laitue,
bacon,
croûtons,
vinaigrette
aux
anchois,
parmesan



DESSERTS

PASSIONNÉMENT

\$ 13

Fruit de la
passion,
fenouil,
citron

LA CERIZE

\$ 13

Riz au
lait,
cerise,
estragon

CHARLOTTE

\$ 13

MOUSSE SOUFFLÉE

Fraise,
citron,
herbes

\$ 13

Chocolat
Vanuari,
caramel,
cassis

CRÈME BRULÉE

\$ 13

Whisky
érable

GLACE

\$ 13

(3 boules /
scoops)
Sélection
de sorbets
et crèmes
glacées :
vanille,
chocolat,
caramel,
mangue,
citron,
framboise