

Le Réserve

...une cuisine d'auteur

Vincent Wallez – Executive Chef

Arnaud Davin – Executive Sous-Chef

Un Début à Tout

*Gazpacho et son guacamole légèrement relevé au piment d'Espelette,
sashimi de thon rouge au Xeres, tempura de tomate grappe et basilic - 14.40€*

Gazpacho and its guacamole flavored with Espelette pepper,
red tuna in sashimi marinated with Xeres, tempura of tomatoes and basil - \$18.00

*Noix de St Jacques XXL, colorée à l'huile d'olive,
pisto de tapenade, émulsion au cerfeuil - 15.20€*

Pan seared XXL scallop, black olive tapenade,
light chervil emulsion - \$19.00

*Les gambas 16/25, marinées aux agrumes et Curaçao,
croustillant de légumes au gingembre - 16.00€*

Gambas 16/25, marinated with citrus & Curacao,
croustillant of vegetables with ginger - \$20.00

*Les escargots sautés au beurre moussoux,
gnocchis à la crème de persil, émulsion d'ail nouveau - 12.00€*

Sautéed Snails, gnocchi with a light cream of parsley,
foam of young garlic - \$15.00

*Le Portobello, en infusion, ravioli de homard Canadien,
foie gras de Sarlat au poivre de Sichuan - 17.60€*

Portobello mushroom, infused, Canadian lobster ravioli,
foie gras from Sarlat with Sichuan Pepper - \$22.00

*Saumon fumé, gaufre de pomme de terre ratte,
mimosa d'oeuf et crème fermière acidulé, sorbet à la crème fraîche d'Isigny - 20.00€*

Smoked salmon, waffle of ratte potato, egg "mimosa",
sorbet of isigny crème fraîche - \$25.00

*La langouste, en salade de choux blanc à l'orange,
carpaccio de mangue et fraise, bouquet d'herbes - 22.40€*

Lobster, in a white cabbage salad flavored with orange,
mango and strawberry carpaccio, herb mesclun - \$28.00

*Le foie gras, poêlé, mijotée de lentilles aux carottes nouvelles,
jus de canard, chips verticale de persil plat - 22.40€*
Foie gras, pan-seared, ragout of lentils with seasonal carrots,
duck jus, crunchy chips of parsley - \$28.00

Esprit Green'

*La tomate et ses déclinaisons de saveur autour de nos productions régionales,
mozzarella di Buffalo à l'aceto balsamico - 16.00€*
The tomato, flavours of modern & ancient tomato variety,
mozzarella di Buffalo à l'aceto balsamico - \$20.00

Architecture Aromatique... - 14.40_ Aromatic Architecture... - \$18.00

Les Marins

*Le turbot, étuvé de poireau à la truffe,
émulsion parmentière, fleur de karrma - 25.60€*
Turbot, étuvé of leek with truffle,
potato émulsion, flower of karma - \$32.00

*Le vivaneau, en croûte de brioche, tomates cerises comme une concassée,
aïoli et tempura de basilic - 24.00€*
Red Snapper, cooked in a brioche,
cherry tomatoes prepared as a "concassée",
aioli and basil tempura - \$30.00

*Aile de raie, "Meunière", en grenobloise
pommes de terre écrasée au beurre frais et à l'olive verte,émulsion "made in USA" -
22.40€*

Skate, "Meunière", grenobloise dressing
crushed potatoes with butter and green olive, emulsion "made in USA" - \$28.00

*Daurade, ses petits légumes nouveaux grillés,
essence de fenouil séché, sauce vierge - 28.00_*
Dorado, grilled baby vegetables, essence of sun dried fennel, vierge sauce - \$35.00

Les Terriens

L'agneau, à peine frottée à l'ail, au thym et au piment d'Espelette

*Lasagnes vertes de tomates cerise à la sarriette,
glacé de fèves aux pois gourmands - 28.00€*

Lamb, gently rubbed with garlic, thyme & Espelette pimento

*Lasagnes vertes de tomates cerise à la sarriette,
glacé de fèves aux pois gourmands - \$35.00*

*Le veau, son médaillon, pommes savonnettes façon boulangère,
croustillant d'échalotes caramélisées, sauce aux morilles - 30.40€*

Veal, its medalion, pommes "boulangère",

caramelized shallots in a wonton ravioli, morel mushroom sauce - \$38.00

*Coeur de filet de boeuf Angus, son os à moelle entier à la fleur de sel,
champignons juste snackés, sauce Bordelaise - 29.60€*

Heart of Angus beef filet, bone marrow with sea salt,

snacked mushrooms, Bordelaise sauce - \$37.00

La volaille fermière,

*samosa d'artichaut poivrades, tomates confites et jambon de Bayonne,
fricassée de pointes d'asperges vertes, émulsion d'un velouté - 24.00€*

Wild poultry, samosa of artichoke,

confit tomatoes & ham from Bayonne,

fricassée of green asparagus, velouté émulsion - \$30.00

La Carte Blanche

\$90.00 - 72.00_

Chef Vincent s'occupe de tout Chef Vincent will take care of everything

Les Fromages

La Cave s'ouvre à vous... The Cellar opens to you ...