

## ENTRÉES / APPETIZERS

Tartare de bœuf sur roquette à la tomate fumée  
*Beef tartar on arugula, smoked tomato dressing*

δ

Salade de chèvre chaud  
*Hot goat cheese salad*

δ

Pieuvre et calmars grillés sur salade au citron  
*Grilled octopus and calamaries  
with lemon dressing salad*

δ

Risotto à la courge  
*Squash risotto*

## SOUPES / SOUPS

### SALADE / SALAD

Soupe du jour  
*Soup of the day*

δ

Bisque de homard  
*Lobster bisque*

δ

Petite verdure  
*Fresh garden salad*

## PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES

Arrivage du jour ou choix du boucher  
*Catch of the day or butcher's choice*

δ

Fettuccine au safran,  
sauce rosée au crabe et crevettes

*Saffron fettuccini*

*Crab and shrimp 'rosé sauce'*

δ

Côte de porc Nagano grillée, champignons sauvages

*Grilled Nagano pork chop, wild mushrooms*

δ

Carré d'agneau rôti à la provençale et son jus

*Roasted rack of lamb, provençal style*

δ

Mahi-mahi poêlé, salsa de concombre et lime  
*Pan seared mahi-mahi, cucumber and lime salsa*

δ

Filet de bœuf grillé,  
fromage fermier et poireaux

*Grilled beef filet mignon,*

*farm cheese and leeks*

