

STUDIO ✦ ✦ ✦ ✦ ✦ CABARET

ENTRÉES

Macarons de foie gras
et gelée de cidre

Salade gourmande aux
charcuteries maison de canard

Gravlax de saumon, légumes
croquants aux suprêmes d'agrumes

PLATS PRINCIPAUX

La pièce du boucher périgourdin
et son Yorkshire

Vol-au-vent de volaille et sa
sauce aux champignons sauvages

Morue rôtie et sa sauce
au caviar, herbes fraîches

DESSERT

La surprise de la pâtissière

PRIX PAR PERSONNE

75\$

*Pourboire inclus
Taxes non comprises*

APPETIZERS

Foie gras
and apple cider macarons

Duck charcuteries salad
with winter greens

Salmon gravlax with
crunchy fennel and citrus salad

MAIN COURSES

Butcher's choice with truffle sauce
and Yorkshire pudding

Poultry « vol-au-vent »
with wild mushroom sauce

Roasted cod with caviar
sauce and fresh herbs

DESSERT

Our pastry chef's choice

PRICE PER PERSON

\$75

*Tip included
Taxes not included*