

Bonne Fête Des Pères

Sunday 6 September 2026

AMUSE BOUCHE

croquette-monsieur, aïoli

ENTRÉE

choice of

terriner de veau, de porc et de jambon, relish d'oignons rouges, cornichons, moutarde de dijon (gf)
veal, pork and ham terrine, red onion relish, cornichons, dijon

parfait de canard et de foie gras, rhubarbe acidulée, relish d'oignons rouges, brioche
duck and foie gras parfait, tangy rhubarb, red onion relish, brioche

salade niçoise au thon poêlé
classic niçoise salad with pan-seared tuna

PLAT PRINCIPAL

à partager

côte de bœuf, beurre café de paris
prime rib steak, café de paris butter

pommes purée, chou-fleur à la polonaise, haricots verts, vinaigrette à la menthe
mashed potato, polish-style cauliflower, green beans with mint vinaigrette

DESSERT

choice of

crème brûlée à la vanille et au laurier
vanilla and bay leaf crème brûlée

gâteau aux pommes, compote de mûres, crème anglaise au pastis
french apple cake, blackberry compote, pastis crème anglaise

fondant au chocolat noir, orange, glace au cointreau (gf)
dark chocolate fondant, orange, cointreau ice cream

sorbet du chef
chef's house-made sorbet

SUPPLEMENT

selection de fromage français
bûche de chèvre | comté symphonie pdo | fourme d'ambert
1 cheese 18 | 2 cheese 33 | 3 cheese 45



Lunch & Dinner | Sunday 6 September 2026

Menu \$145pp | Matched Wines \$99pp | Menu Enfant \$55 per child under 12

(‘gf’ gluten free, ‘vg’ vegan, ‘v’ vegetarian, ‘s&n’ contains seeds and/or nuts, ‘o’ option, ‘shellfish’ contains shellfish)