

MONÈME

snack

6
olives

6
noix de cajou
cashew nuts

7
frites
fries

18
plateau de charcuteries et fromages
charcuterie and cheese platter

entrées – starters

14
pétoncle poêlé, crème de lard
pan seared scallops with bacon cream

14
salade de crabe et crevettes nordiques
crab and nordic shrimp salad

12
tataki de boeuf
beef tataki

12
crevette flambée à l'ouzo
ouzo flambeed shrimp

6
tartare de saumon
salmon tartare

14/28
huîtres x 6 / x 12
oysters

plats principaux – main dishes

39
filet mignon, frites, salade verte, béarnaise
beef tenderloin, with french fries, green
salad bearnaise sauce

37
côte de veau de lait, purée de pommes de
terre, jardin de légumes, sauce
champignons crème
milk feed veal chop with mash potato,
seasonal roasted vegetables, mushroom
cream sauce

23
filet d'omble chevalier entier, jardin de
légumes, salade verte, sauce choron
arctic char fillet with seasonal roasted
vegetables, green salad, choron sauce

25
flétan au beurre noisette
halibut with brown butter

26
filet de veau crème champignons
veal tenderloin with mushroom cream
sauce

19
fettuccini aux champignons sauvages
mushroom fettuccine

desserts — desserts

12

éclair du jour de la pâtisserie *L'Éclaircie*
eclair from the pastry *L'Éclaircie*

par *Olivier Potier*:

15

carré doré
croustillant aux amandes et cacahuètes,
mousse chocolat et caramel
fleur de sel
crunchy with almonds and peanuts, milk
chocolate mousse, fondant heart with fleur
de sel caramel

15

chestnut
gâteau sans gluten, biscuit marron,
crémeux poire, crème légère vanille
gluten free cake, chestnut biscuit, pear
cream, vanilla, chestnut purée and pieces
of fresh pear

15

tarte citron
crème citron, blanc-manger aux zestes de
citrons verts et biscuits streusel aux
amandes
lemon cream, lime zest blanc-manger and
almond streusel biscuit