



\$ / TABLE D'HÔTE

\$ / ITEM

*Appetizers*

	Oysters Rockefeller, tex-mex style	\$12.50
	or	
	Greek salad with feta and marinated olives	\$14.50
	or	
	Pea soup with smoked ham, with watercress and horseradish cream	\$8.50

*Main Courses*

\$42	Homemade duck rotolo pasta with demi glace, cognac and cream sauce	\$30
	or	
\$45	Wasabi crusted salmon filet with miso sauce, crispy rice cake and stir fry vegetables	\$33
	or	
\$32	Winter vegetable flammekueche with herb sour cream and house salad	\$20

*Dessert*

	Chocolate and forest berry mousse cake	\$9
--	--	-----



*Entrées*

	Huîtres Rockefeller, style tex-mex	12.50\$
	ou	
	Salade grecque avec feta et olives marinées	14.50\$
	ou	
	Soupe aux pois avec jambon fumé, cresson et crème de raifort	8.50\$

*Plats principaux*

42\$	Pâtes rotolo de canard maison avec sauce demi glace, cognac et sauce à la crème	30\$
	ou	
45\$	Filet de saumon en croûte de wasabi avec sauce miso, galette de riz croustillante et légumes sautés	33\$
	ou	
32\$	Flammekueche de légumes d'hiver avec crème sure aux herbes et salade maison	20\$

*Dessert*

	Gâteau mousse au chocolat et aux fruits des bois	9\$
--	--	-----