



En collaboration avec



Menu 3 services – 3 Courses Meals Menu

10 Août – August 10th

Entrée

Flan de maïs grillé, émulsion d'avocat, salsa de tomates fumées, micro verdure
(Sans gluten, Végétarien)

Plat principal

Saumon grillé au piment Merkhen, sauce Pebre, timbale de riz style chilien, légumes du marché
(Sans gluten, Sans lactose)

Dessert

Mousse Dulce de Leche, tuile aux noisettes

Appetizer

Charred Corn Flan, Avocado Emulsion, Smoked Tomato Salsa, Micro Greens
(Gluten free, Vegetarian)

Main Course

Grilled Salmon with Merkhen Spice, Pebre Sauce, Timbale of Chilean Style Rice, Market Vegetables
(Gluten free, Lactose free)

Sweet

Dulce de Leche Mousse, Hazelnut Tuile

14 août – August 14th

Entrée

Salade Caprese *(Sans gluten, Végétarien)*

Plat principal

Côte de veau grillée au citron et fines herbes, purée d'haricots blanc au beurre noisette, réduction câpres et romarin, légumes du marché *(Sans gluten)*

Dessert

Tiramisu

Appetizer

Caprese Salad *(Gluten free, Vegetarian)*

Main course

Grilled Lemon and Herb marinated Veal Chop, Brown Butter White Bean Puree, Rosemary and Caper Reduction, Market Vegetables *(Gluten free)*

Sweet

Tiramisu

17 août – August 17th

Entrée

Tartelette avec purée d'aubergine et ail rôti, tomates héritages, olives Kalamata, concombre pressé, fêta, légumes du marché *(Végétarien)*

Plat principal

Suprême du poulet poêlé et parfumé au citron et origan, pomme château, sauce à l'anis, légumes du marché glacés *(Sans gluten, Sans lactose)*

Dessert

Gâteau fromage au miel et figes, crumble à la pistache

Appetizer

Savory Tart with Charred Eggplant and Roasted Garlic Purée, Heirloom Tomatoes, Kalamata Olives, Compressed Cucumber, Feta, Micro Greens *(Vegetarian)*

Main course

Pan Seated Lemon and Oregano Brined Chicken Supreme, Château Potatoes, Anise infused Demi-Glace, Glazed Market Vegetables *(Gluten free, Lactose free)*

Sweet

Honey and Fig Cheesecake with Pistachio Crumble



En collaboration avec



Menu 3 services – 3 Courses Meals Menu

21 août – August 21st

Entrée

Vichynoise, huile de ciboulette, poireaux frits
(*Sans gluten, Végétarien*)

Plat principal

Filet de bœuf de l'Alberta grillé aux fines herbes, sauces Périgord, carottes héritages glacées, pommes salardaise
(*Sans lactose*)

Dessert

Gâteau Opéra, crème anglaise au chocolat

Appetizer

Vichyssoise, Chive Oil, Crispy Leeks
(*Gluten free, Vegetarian*)

Main Course

Grilled Alberta Beef Tenderloin, Perigord Sauce, Glazed Heirloom Carrots, Salardaise Potatoes
(*Lactose Free*)

Sweet

Opera Cake with Chocolate Crème Anglaise

24 août – August 24th

Entrée

Tartelette avec purée d'aubergine et ail rôti, tomates héritages, olives Kalamata, concombre pressé, fêta, verdure du marché (*Végétarien*)

Plat principal

Filet de bœuf de l'Alberta grillé aux fines herbes, sauce Périgord, carottes héritages glacées, pommes salardaise
(*Sans gluten*)

Dessert

Tiramisu

Appetizer

Savory Tart with Charred Eggplant and Roasted Garlic Purée, Heirloom Tomatoes, Kalamata Olives, Compressed Cucumber, Feta, Market Greens (*Vegetarien*)

Main Course

Grilled Alberta Beef Tenderloin, Perigord Sauce, Glazed Heirloom Carrots, Salardaise Potatoes
(*Gluten free*)

Sweet

Tiramisu