

APPETIZER

Asian Beef Spring Rolls
Mango & plum sauce
Or
Onion Soup gratiné
Or
Mesclun Salad
Assorted mixed greens & cherry tomatoes

MAIN COURSE

6oz Filet Mignon Brûlé
Wrapped in prosciutto, topped with Brie cheese,
on a bed of roasted garlic mashed potatoes
& a wine stock reduction.
Or
Sesame crusted Salmon Trout
Rice noodles, baby bok-choy,
spicy ginger & warm Yuzu vinaigrette.
Or
Pistachio crusted Rack of Lamb
Pont-neuf potatoes, caramelized Cipollini onions, baby
carrots & seasonal root vegetables

DESSERT

Mini Chocolate Soufflé
Served with white Polynesian vanilla bean ice cream.
Or
Chef's Pastry of the Day

BEVERAGE

Coffee ~ Tea

ENTRÉES

Rouleaux de printemps Asiatique
Sauce aux prunes et mangues
Ou
Soupe à l'oignon gratiné
Ou
Salade Mesclun
Assortiments de légumes et tomates cerise.

PLATS PRINCIPAUX

Filet Mignon 6 oz. Brûlé
Enrobé de prosciutto, couronné de fromage Brie,
sur nid de pommes de terre purée à l'ail rôti,
réduction de vin rouge.
Ou
Truite saumoné aux sésames
Nouilles de riz, pousses de bok-choy,
gingembre et vinaigrette Yuzu tiède.
Ou
Carré d'agneau du en croûte de pistaches
Pommes de terre Pont-neuf, oignons caramélisés Cipollini,
pousses de carottes et légumes racines de saison.

DESSERT

Petit soufflé au chocolat
Servi avec crème glacée à la vanille de Polynésie.
Ou
Pâtisserie du Jour du Chef

BREUVAGE

Café ~ Thé