



RIDEAU CLUB

## FEATURE TASTING MENU

### APPETIZERS

AHI TUNA NICOISE 22  
French beans, radish, tomato, quail egg  
(GF)(DF)

BROADWOOD FARMS BEETROOT TARTARE 20  
horseradish, cucumber, dill, hazelnut  
(N)(VG)(GF)

SUMMER TRUFFLE RISOTTO 24  
Parmigiano Reggiano  
(GF)(VG)

### MAIN COURSES

CHICKEN ROULADE 38  
Rosemary polenta, broccolini, natural jus  
(GF)

HERB CRUSTED LAMB RACK 45  
Crispy shoulder, peas, morel mushrooms, mint jus

DOVER SOLE À LA MEUNIÈRE 42  
Baby spinach, caper, tomato, parsley, brown butter  
(GF)

### DESSERTS

RASPBERRY CRÈME BRULÉE 16  
White chocolate, cinnamon oat crumble  
(VG)

DOUBLE LEMON TART 15  
Meringue, confit, macaroon  
(VG)(N)

SEASONAL FRUIT AND SORBET 14  
(V)(DF)(GF)



## RIDEAU CLUB

# MENU DE DÉGUSTATION EN VEDETTE

### ENTRÉES

NIÇOISE AU THON AHI 22  
Haricots blancs, radis, tomates, oeuf de caille  
(SG)(SL)

TARTATRE DE BETTERAVES DE BROADWOOD FARMS 20  
Raifort, concombres, aneth, noisette  
(N)(VG)(SG)

RISOTTO À LA TRUFFE DE LA SAISON 24  
Parmigiano Reggiano  
(SG)(VG)

### PLATS PRINCIPAUX

ROULADE AU POULET 38  
Polenta au romarin, broccolini, jus  
(SG)

CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE 45  
Épaule croustillante, pois, morelles,  
jus a la menthe

SOLE DOVER À LA MEUNIÈRE 42  
Jeunes épinards, capres, tomates, persil, beurre brun  
(SG)

### DESSERTS

CRÈME BRULEE À LA FRAMBOISE 16  
Chocolat blanc, croûte d'avoine et cannelle  
(VG)

TARTE DOUBLE CITRON 15  
Meringue, confit, macaron  
(VG)(N)

SORBET ET FRUITS DE LA SAISON 14  
(V)(SL)(SG)