

le menu

16-17 novembre

hors d'œuvres

CANARD ET FOIE GRAS

Duck Breast, Fois Gras,
Cranberry Chutney
\$15

PORC ET CITROUILLE

Pork Belly, Pumpkin Mash,
Sweet Peas
\$14

les plats principaux

each entree is served with *salade de épinards grec*: spinach, romaine, feta, tomato, pickled red onion, pepperoncini, naan croutons, greek vinaigrette

DIANE DE BOEUF

Flambéed Filet Mignon
Rosemary Mashed Cauliflower, Rapini Blossoms
\$38

PÉTONCLES DE LA MER

Seared Sea Scallops
Black Truffle Orzo, Brussel Sprouts Lardons
\$32

CRAWFISH ÉTOUFFÉE

Smothered Crawfish
Basmati Rice, Brown Butter Biscuit
\$30

Dessert

TARTE À LA CITROUILLE

Pumpkin Meringue Pie, Vanilla Rum Whipped Cream
\$12

a+b
etc.

MAHIRA, GEORGIA



*je ne veux
pas cuisiner..*

*je ne veux
pas nettoyer..*