



TRELLIS

HIVER 2016 - 2017 | WINTER 2016 - 2017

BY CHEF SERGE GOULOUMÈS

LES ENTREES | STARTERS



Ceviche de pétoncles de Nantucket au pamplemousse Ruby
Scallops ceviche with Nantucket and Ruby grapefruit

\$26.00



Pain Bagnat de langouste tel une fleur de légumes, rafraîchi au pistou
Lobster Pain Bagnat, candied vegetables, with pesto

\$39.00



Carpaccio de noix de coquilles Saint-Jacques au caviar Ulteïa, écume au lait d'amande douce
Sea scallop carpaccio with Ulteïa caviar, almond milk foam

\$38.00



Asperges vertes en trois façons aux copeaux de parmesan et noisettes
Green asparagus in three ways, parmesan chips and hazelnuts

\$29.00



Noix de coquilles Saint-Jacques rôties au riz noir Vénéreé comme un risotto cappuccino de curry rouge
Roasted sea scallops, black Venere rice like a risotto, red curry cappuccino

\$33.00



Raviole de king crabe au fenouil et courgettes, beurre moussieux au combava
King crab ravioli with fennel and zucchini, combava foamy butter

\$29.00



L'œuf parfait aux asperges et truffes
Perfect egg, asparagus and truffle

\$26.00



Consommé de langouste aux fruits de la passion
Lobster cold soup with passion fruit

\$32.00

LES SOUPES | SOUPS



Crème de haricots noirs, cappuccino aux épices des îles
Black beans cream, island spice cappuccino

\$22.00



Gaspacho de tomates aux pétales de légumes croquants
Tomato gazpacho, petals of crisp vegetables

\$22.00

LA MER | FISH & SEAFOOD



Noix de coquilles Saint-Jacques cuites à la plancha,
mousseline et cubes de giraumon à la cannelle et citrons confits
*Sea scallops alla plancha, pumpkin cubes and mousseline flavoured with
cinnamon and candied lemons*

\$53.00



Dos de mahi-mahi aux christophines,
confiture d'oignons rouges, tartine à la moutarde de Meaux
Christophine roasted mahi-mahi, red onion jam, Meaux mustard tartine

\$48.00



Tournedos de lotte bretonne cuit doucement au caramel de soja,
légumes grillés et fleurs de câpres
*Monkfish tournedos cooked slowly in soya caramel, grilled vegetables and
capers*

\$53.00



Dos de mérrou en croûte de cèpes, beurre des sous-bois et gnocchi
Seared grouper, crusted porcini mushrooms butter and gnocchi

\$53.00



Aiguillette de vivaneau cuite doucement,
risotto Arborio aux truffes Melanosporum, vinaigrette d'asperges
*Red snapper aiguillette slowly cooked, risotto Arborio with Melanosporum
truffles, asparagus vinaigrette*

\$52.00



La pizza de langouste aux dés d'ananas, sauce créole
Pineapple lobster pizza, creole sauce

\$39.00




Les langoustes fraîches grillées des Caraïbes
Caribbean grilled lobster

\$12/100g



Poissons grillés des îles • *Grilled local fish*
Prix selon arrivage • *Market price*



LA TERRE | MEAT

-  Suprême de pintadeau de Challans braisé aux choux et raisins de Corinthe au vin de Riesling **\$45.00**
Guinea fowl supreme braised in cabbages and Riesling raisins
-  Magret de canard « De la ferme de Jeansarth » rôti au miel de romarin et gingembre, daïkon confit **\$47.00**
Roasted duck breast with rosemary honey and ginger, candied daikon radish
-  Pot-au-feu de foie gras sauce miso, mini-légumes et cives **\$42.00**
Pot roast foie gras, miso sauce, baby vegetables and chives
-  Tourte de pigeon de Vendée aux parfums des sous-bois, oignon jeune rôti, purée de patate douce **\$59.00**
Pigeon pie, spring onion roast, mashed sweet potatoes
-  Le bœuf carotte, jus d'oignons rouges à la moutarde de Meaux **\$49.00**
Braised beef tenderloin and carrot, red onion juice, Meaux mustard
-  La caille d'Anjou en surprise de foie gras, coussin d'endives à l'orange et jus de Porto **\$56.00**
Quail and foie gras surprise, roasted endives and Port juice

FROMAGE | CHEESE

-  Sélection de fromages français **\$35.00**
Selection of french cheeses

DESSERTS

-  Opaline exotique aux saveurs des îles, sorbet passion
Exotic island flavoured opaline, passion fruit sorbet **\$17.00**
-  Sphère Grand Cru Manjari, crémeux au parfum de coco
Grand Cru Manjari chocolate sphere, coconut cremeux **\$17.00**
-   Le macaron La Samanna aux fruits rouges, glace macaron
La Samanna berry macaroon, macaroon ice-cream **\$17.00**
-   La mangue, telle une tarte revisitée, sorbet mangue poivrée
Revisited mango tart, peppery mango sorbet **\$17.00**
-  L'ananas rôti aux épices douces, brioche perdue, crème vanillée
Roasted pineapple, french toast, vanilla cream **\$17.00**
-  L'or noir des îles, la vanille en différentes textures
Island black gold, vanilla in different textures **\$17.00**
-  Palette de sorbets et glaces
Ice-cream and sorbet selection **\$17.00**
-  Café gourmand, dulcèy grand cru Valhrona, cognac XO Camus (2cl)
Café gourmand, Valhrona grand cru dulcèy, XO Camus cognac (2cl) **\$25.00**

RESTRICTIONS ALIMENTAIRES | DIETARY RESTRICTIONS

LACTOSE



DAIRY

POISSON



FISH

COQUILLAGES



SHELLFISH

CRUSTACÉS



CRUSTACEANS

NOIX



NUTS

GLUTEN



GLUTEN

VEGETARIEN



VEGETARIAN

VEGETALIEN



VEGAN

Merci d'indiquer vos allergies alimentaires à votre serveur,
certaines recettes pourront être adaptées en fonction.
*Please indicate to your waiter your dietary restrictions and allergies,
most recipes can be customized accordingly.*

Prix net et service inclus • Net price and service included
TGCA incluse de 4% • 4% government tax included