



LES ENTRÉES

COCKTAIL DE CREVETTES GÉANTES, RAIFORT
GIANT SHRIMP COCKTAIL, HORSERADISH

BURRATA, CÉLERI-RAVE, TRUFFE NOIRE
BURRATA, CELERIAC, BLACK TRUFFLE

FOIE GRAS AU TORCHON, POIRE POCHÉE, BRIOCHE, PRUNE, AMANDES
FOIE GRAS AU TORCHON, POACHED PEAR, BRIOCHE, PLUM, ALMONDS

LES PLATS PRINCIPAUX

OSSO BUCO DE VEAU, POLENTA CRÉMEUSE, LÉGUMES RACINES RÔTIS,
GREMOLATA
VEAL OSSO BUCO, CREAMY POLENTA, ROASTED ROOT VEGETABLES, GREMOLATA

MORUE RÔTIE, PURÉE DE PANAIS, PANAIS RÔTI, BEURRE BLANC, CAVIAR MUJJOL
ROASTED COD, PARSNIP PURÉE, ROASTED PARSNIP, BEURRE BLANC, MUJJOL CAVIAR

SPAGHETTI À LA TRUFFE NOIRE, JAUNE D'ŒUF, PARMESAN, CIBOULETTE
BLACK TRUFFLE SPAGHETTI, EGG YOLK, PARMESAN, CHIVE

EN OPTION

FILET DE BOEUF 8 OZ, ALIGOT, RAPINIS À L'AIL + 15\$
8OZ BEEF FILET, PARMESAN SQUASH PURÉE, GARLIC-GRILLED RAPINI

LES DESSERTS

DÔME EXOTIQUE AU FRUIT DE LA PASSION ET ORANGE
PASSION FRUIT AND ORANGE EXOTIC DOME

BÛCHETTE CHOCOLAT-VANILLE, GLACE AU CARMEL
CHOCOLATE- VANILLA YUL LOG, CARAMEL ICE CREAM

FROMAGE DU MOMENT, GARNITURES
CHEESE OF THE MOMENT, GARNISHES

75\$ PAR PERSONNE | PER PERSON

AMÉDÉE BÉCHERRAZ | CHEF

NOS PRODUITS SONT ACHETÉS DANS UN SOUCIS DE PROXIMITÉ
WE USE LOCAL PRODUCTS

TAXES ET SERVICE EN SUS | TAXES AND GRATUITIES ARE EXTRA