



LES ENTRÉES

CRUDO DE PÉTONCLE, PAMPLEMOUSSE, POMME GRENADE

SCALLOP CRUDO, GRAPEFRUIT, POMEGRANATE

BURRATA, ENDIVES, RADICCHIO, VINAIGRETTE AU MIEL, MOUTARDE

BURRATA, ENDIVES, RADICCHIO, HONEY VINAIGRETTE, MUSTARD

FOIE GRAS AU TORCHON, BRIOCHE, CONFITURE DE RAISINS, RAISINS FRAIS

FOIE GRAS AU TORCHON, BRIOCHE, GRAPE JAM, FRESH GRAPES

LES PLATS PRINCIPAUX

SPAGHETTI À LA TRUFFE NOIRE, JAUNE D'ŒUF, PARMESAN, CIBOULETTE

BLACK TRUFFLE SPAGHETTI, EGG YOLK, PARMESAN, CHIVE

FLÉTAN DE GASPÉSIE, FONDUE DE POIREAUX, BEURRE BLANC AU SAFRAN

ATLANTIC HALIBUT, LEEK FONDUE, SAFFRON BEURRE BLANC

OSSO BUCO DE VEAU, POLENTA CRÉMEUSE, LÉGUMES RACINES RÔTIS, GREMOLATA

VEAL OSSO BUCO, CREAMY POLENTA, ROASTED ROOT VEGETABLES, GREMOLATA

EN OPTION

FILET DE BOEUF 8 OZ, ALIGOT, BROCOLIS À L'AIL + 15\$

8OZ BEEF FILET, ALIGOT, GARLIC-GRILLED BROCOLIS

LES DESSERTS

DÔME EXOTIQUE AU FRUIT DE LA PASSION, MANGUE ET NOIX DE COCO

PASSION FRUIT, MANGO AND COCONUT EXOTIC DOME

BÛCHETTE DE NOËL AU CHOCOLAT ET CAFÉ

CHOCOLATE AND COFFEE CHRISTMAS YULE LOG

FROMAGE DU MOMENT, GARNITURES

CHEESE OF THE MOMENT, GARNISHES

90\$ 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