



## **POUR DÉBUTER**

COCKTAIL DE CREVETTES GÉANTES, RAIFORT  
GIANT SHRIMP COCKTAIL, HORSERADISH

BURRATA, FIGUES RÔTIES AU MIEL, NOIX DE GRENOBLE  
BURRATA, HONEY ROSTED FIGS, WALNUTS

TARTARE DE BŒUF, JAUNE D'ŒUF PARFAIT  
BEEF TARTARE, 64 DEGREE EGG YOLK

## **LA SUITE**

ORECCHIETTE, PANCETTA, POIS VERTS, PARMESAN, CITRON  
ORECCHIETTE, PANCETTA, GREEN PEAS, PARMESAN, LEMON

CÔTE DE BŒUF AAA DU QUÉBEC, SAUCE  
QUEBEC AAA BEEF PRIME RIB

PIEUVRE GRILLÉE, CHANTERELLES, MAÏS, BASILIC, AÏOLI  
GRILLED OCTOPUS, CHANTERELLES, CORN, BASIL, AÏOLI

HARICOTS DU QUÉBEC, ÉCHALOTE CONFITE, PERSIL  
QUEBEC GREEN BEANS, SHALLOT, PARSLEY

## **LA TOUCHE FINALE**

ASSORTIMENT DE MIGNARDISES  
SWEETS

**85\$ 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**