



POUR DÉBUTER

COCKTAIL DE CREVETTES GÉANTES, RAIFORT
GIANT SHRIMP COCKTAIL, HORSERADISH

BURRATA, CAROTTES NANTAISES RÔTIES AU MIEL,
GRAINES DE MOUTARDE MARINÉES
BURRATA, HONEY ROASTED NANTES CARROTS, PICKLED MUSTARD SEEDS

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

LA SUITE

SPAGHETTI AUX CHAMPIGONS DE SAISON
SEASONAL MUSHROOM SPAGHETTI

ENTRECÔTE DOUBLE DU QUÉBEC, SAUCE AU POIVRE
SIRLON FROM QUEBEC, PEPPERCORN SAUCE

MORUE D'ISLANDE, MOULES, SAUCE BISQUE
ICELANDIC COD, MUSSELS, BISQUE SAUCE

LÉGUMES RACINES RÔTIES AU THYM
THYME ROASTED ROOT VEGETABLES

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



POUR DÉBUTER

PLATEAU DE FRUITS DE MER
SEA FOOD PLATTER

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

LA SUITE

SPAGHETTI AUX CHAMPIGNONS DE SAISON
SEASONAL MUSHROOM SPAGHETTI

ENTRECÔTE DOUBLE DU QUÉBEC, SAUCE AU POIVRE
SIRLON FROM QUEBEC, PEPPERCORN SAUCE

MORUE D'ISLANDE, MOULES, SAUCE BISQUE
ICELANDIC COD, MUSSELS, BISQUE SAUCE

LÉGUMES RACINES RÔTIES AU THYM
THYME ROASTED ROOT VEGETABLES

LA TOUCHE FINALE

ASSORTIMENT DE MIGNARDISES
SWEETS

105\$ 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