



## **POUR DÉBUTER**

COCKTAIL DE CREVETTES GÉANTES, RAIFORT  
GIANT SHRIMP COCKTAIL, HORSERADISH

BURRATA, FIGUES RÔTIES AU MIEL, NOIX DE GRENOBLES  
BURRATA, HONEY ROASTED FIGS, WALNUTS

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**