



MENU À PARTAGER

LES ENTRÉES

COCKTAIL DE CREVETTES GÉANTES, RAIFORT
GIANT SHRIMP COCKTAIL, HORSERADISH

BURRATA, CÉLERI-RAVE, TRUFFE NOIRE, HUILE DE PERSIL
BURRATA, CELERIAC, BLACK TRUFFLE, PARSLEY OIL

FOIE GRAS AU TORCHON, BRIOCHE, CONFITURE DE CERISES
FOIE GRAS AU TORCHON, BRIOCHE, CHERRY JAM

LES PLATS PRINCIPAUX

CASARECCE AUX CHAMPIGNONS DE SAISON, PARMESAN, CIBOULETTE SEASONAL
MUSHROOM CASARECCE, PARMESAN, CHIVE

MORUE D'ISLANDE, VELOUTÉ DE PETITS POIS, POIS VERTS,
POMMES DE TERRE AU SAFRAN
ICELANDIC COD, GREEN PEA VELOUTÉ, GREEN PEAS, SAFFRON POTATOES

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

LES MIGNARDISES

SABLÉ CHOCOLAT ET CARMEL SALÉ
COCOLATE AND SALTED CARAMEL SHORTBREAD

FINANCIER À LA PISTACHE
PISTACHIO FINANCIER

TARTELETTE CITRON, MERINGUE
LEMON MERINGUE PIE

95\$ 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