



## **MENU À PARTAGER**

### **LES ENTRÉES**

COCKTAIL DE CREVETTES GÉANTES, RAIFORT  
GIANT SHRIMP COCKTAIL, HORSERADISH

BURRATA, TOPINAMBOUR, NOISETTES, HUILE DE PERSIL  
BURRATA, JERUSALEM ARTICHOKE, HAZELNUTS, PARSLEY OIL

CARPACCIO DE BŒUF, BLEU D'ELIZABETH, NOIX DE GRENOBLE, ROQUETTE  
BEEF CARPACCIO, BLEU D'ELIZABETH, WALNUTS, ARAGULA

### **LES PLATS PRINCIPAUX**

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

PÉTONCLES POÊLÉS, CHOU-FLEUR, POMME, LARDONS  
SEARED SCALLOPS, CAULIFLOWER, APPLE, BACON

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

### **LES MIGNARDISES**

ASSORTIMENTS DE MIGNARDISES  
VARIETY OF 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**