

MENU DÉCOUVERTE

4 SERVICES

59\$

POTAGE INSPIRATION DU CHEF

VERDURETTE INSPIRATION DU CHEF

ENTRÉES

SAISIE DE THON

Algues, salicorne & émulsion au shiso

TARTARE DE BOEUF

Saucisson, parmesan, moutarde à l'estragon

CRABE DES NEIGES

Bouillon de crabe géliné, purée de pois, coulis de tomates confites & poivrons rouges grillés

PLATS PRINCIPAUX

RÂBLE DE LAPIN

Purée de céleri-rave à la moutarde à l'ancienne, légumes du moment & sauce gastrique à la camerise

CONTRE-FILET DE BISON

Purée de carottes et betteraves, légumes du moment & sauce aux épices

HOMARD POCHÉ AU BEURRE

Riz basmati aux tomates séchées et safran, asperges grillées & huile de citron

DESSERTS

DESSERT DU PÂTISSIER

GÂTEAU MOUSSE FROMAGE & PISTACHE

Croûte graham au miel, déclinaison de fraises & pistaches caramélisées