

Menu à 34.95\$

ENTRÉE REMARQUÉE

TATAKI DE BŒUF ET RÉMOULADE

BŒUF ÉPICÉ MI-CUIT, RÉMOULADE DE CÉLERI-RAVE, HUILE VIERGE

DUO DE TUBES DE TARTARES, VERRINE DE TOMATE ET AVOCAT

TUBE DE TARTARE DE SAUMON CRIC CRAC CRU, TUBE DE CREVETTES À LA SRIRASHA

SALADE MÉDITÉRANNÉENNE AU FÊTA ET AGRUMES

SUÇONS DE PROSCUITO LAQUÉS AU MIEL

POTAGE DE SAISON

PIÈCE DE RÉSISTANCE

CABILLAUD AU SÉSAME NOIRE

CABILLAUD RÔTI, BOK CHOÏ AU MIRIN, LÉGUMES RACINES AU BEURRE

POULET INFUSÉ SOUS-VIDE AU PORTO ET FIGUES

POULET SUR L'OS RÔTI, SALADE DE POMMES RATTES AU ROQUEFORT, DEMI-GLACE AU ROMARIN

RISOTTO AU CANARD CONFIT ET PLEUROTÉS POÊLÉS

RIZ ARBORIO, CUISSE DE CANARD CONFIT, TOMATES SÉCHÉES, CÂPRES, LARDONS

JARRET D'AGNEAU FAÇON TAGINE

JARRET BRAISÉ, FÊVES DE LIMA, COUSCOUS MAROCAIN

LA GRANDE FINALE

CHOCOLAT CITY

GÂTEAU 3 ÉTAGES : BROWNIES CROQUANTS, FEUILLETINES PRALINÉS AU CHOCOLAT AU LAIT, MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR & GINGEMBRE, GANACHE AU CHOCOLAT NOIR & VANILLE ET COGNAC

ESPRESSO, ALLONGE OU THE MIGHTY LEAF