

MENU DE GROUPE À 39.95\$

AMUSE-BOUCHE

ENTRÉE REMARQUÉE

TARTARE DE BŒUF SHOYU

BŒUF AU COUTEAU, SOYA ET CANNE À SUCRE, DIJON, PAILLASSON DE SATSUMA-IMO

CROÛTON GRILLÉ AU CHÈVRE CHAUD ET ESCARGOTS

POÊLÉ DE CHAMPIGNONS AU PESTO VERT

TATAKI DE SAUMON À LA GUACAMOLE

VERRINE DE CONFIT DE TOMATE À LA GELÉE DE CÈDRE

POTAGE DE SAISON

PIÈCE DE RÉSISTANCE

FAZZOLETTIS À L'AGNEAU FUMÉ EN 3 FAÇONS

PESTO D'ÉPINARDS, PESTO DE TOMATES, CHÈVRE ET NOIX

JARRET DE VEAU RÔTI AUX LÉGUMES

SAUTÉ DE BETTERAVES, ÉPINARDS ET POIS CHICHES

SAUMON CUIT SUR PEAU, SALSA DE MANGUE ET MAÏS

CREPELLE DE SÉMOULE AUX ÉPINARDS

POULET FARÇI AU CHEDDAR PERRON ET PROSCIUTO

GLACE DE BŒUF AUX FIGUES ET RAISINS DE CORINTHE

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