

MENU DE GROUPE À 49.95\$

AMUSE-BOUCHE

ENTRÉE REMARQUÉE

LAPIN ET SALADE DE SALSIFIS À LA CORIANDRE FRITE

ESPUMA DE POIVRONS ROUGES RÔTIS

LASAGNE DE PROSCUITO ET BRIE DE CHÈVRE

CARAMEL DE FIGUES, ÉPINARDS BRAISÉS

SASHIMI DE SAUMON SAUVAGE

ASPERGES AU BEURRE HOLLANDAIS, BLINIS AUX CANNEBERGES

POTAGE DE SAISON

PIÈCE DE RÉSISTANCE

ALBACORE ET FOAM DE MANDARINE AU GINGEMBRE

THON À QUEUE JAUNE POÊLÉ, SALADE DE QUINOA ET ÉPINARDS

CARRÉ D'AGNEAU ET HUMUS DE FÈVES ROMAINES

GLACE D'AGNEAU, NAVET LAQUÉ AU MIEL DE CUMIN

QUEUE DE HOMARD ET ESCARGOTS POÊLÉS AU FOAM DE PERSIL

BETTERAVES AU BEURRE ET LARDONS

FILET DE BŒUF BLACK ANGUS POÊLÉ, HUILE DE TRUFFES ET PARFUM DE FOIE GRAS

FOND DE BŒUF À LA MOUSSE DE FOIE GRAS, PURÉE DE PANAI À L'AIL RÔTI

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