

## MENU DE GROUPE À 49.95\$

### AMUSE-BOUCHE

#### ENTRÉE REMARQUÉE

##### RILLETTES DE LAPIN ENROBÉES DE PROSCUITTO

PURÉE DE FIGUES AU VIN ROUGE

##### TATAKI DE BOEUF

SOYA / HUILE DE TRUFFE BLANCHE

##### SAUMON MARINÉ ET OEUFS DE SAUMON

MOUSSELINE DE CHOU-FLEUR / OIGNON CARAMELISÉS / ÉCUME DE FENOUIL

### POTAGE DE SAISON

#### PIÈCE DE RÉSISTANCE

##### MÉROU ROUGE POÊLÉ

FEUILLETAGE / FENOUIL CROQUANT / ORANGE CONFITE

##### GIGOT D'AGNEAU RÔTI

PURÉE D'HARICOTS BLANCS ET AIL RÔTI / JUS D'AGNEAU / FÈVES VERTES

##### « SHORT RIBS » DE BŒUF BRAISÉ 7 HEURES

BOUT DE CÔTE DE BŒUF / JUS DE BŒUF À LA MOUTARDE / RAIFORT / ÉCHALOTE EN SALADE

### 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