

HUÎTRES AU NATUREL,
FARCIES CEVICHE-MIGNONETTE

+
Accord vin

PÉTONCLES, POMME VERTE, APPAREIL AU CITRON,
BEURRE BLANC AU CRABE ET AU CAVIAR, ARANCINI AU CRABE

+
Accord vin

RAVIOLI AU HOMARD, SAUCE CARI ET COCO,
FRUITS TROPICAUX ET FOIE GRAS

+
Accord vin

MAGRET DE CANARD, PURÉE DE PANAIS AU CHARBON,
SAUCE BLEUET ET BALSAMIQUE, CROQUETTE DE CONFIT DE CANARD

+
Accord vin

STEAK SUR CHARBON, SAUCE BBQ AUX FRUITS ROUGES,
GLACE DE VIANDE, CHAMPIGNONS ET OIGNONS FRITS

+
Accord vin

CHOCOLAT!!!!

Menu dégustation et accord vins
225 (plus taxe et service)