

Le soir, à la table d'hôte :

Entrées :

- Crémeux de Fenouil et clémentines
- Texture de Chèvre, légumes confits
- Tartare d'aiglefin, daïkon (+ 6 \$)
- Foie Gras à la Mangue (+ 12 \$)

Plats :

- Pintade, purée de Carottes, jus au Thym 30 \$
- Truite saumonée, façon brandade 37 \$
- Médaillon de Cerf, purée de betteraves, jus béarnaise 39 \$
- Pétoncles snackées sésame, couscous israélien de fruits secs, émulsion curcuma, citronnelle 42 \$
- Risotto de Homard et Bacon 45 \$

Desserts :

- Nage d'ananas et basilic
- Panna Cotta à la vanille (+ 5 \$)
- Création chocolat (+ 8 \$)

Menu Dégustation :

59 \$

(en 6 services)

- Les Amuses Bouches
- Le Foie Gras
- La Truite Saumonée
- Le Cerf
- La Petite Gourmandise
- La Création Chocolat

« Choisir, c'est se priver du reste »

Nos menus changent toutes les semaines