

MENU EN 8 TEMPS DU

31 DÉCEMBRE 2025



MISES EN BOUCHE

3 HUITRES, 3 FAÇONS

ARROSÉE FAÇON CEVICHE AU CHAMPAGNE BLANC DE BLANCS
ESPUMA AU RAIFORT ET ALGUE RAISIN
ROCKEFELLER AVEC MORNAY, LARDONS ET PANKO

ENTRÉE FROIDE

FOIE GRAS

TERRINE DE FOIE GRAS ET PAIN BRIOCHÉ FAITS MAISON,
GEL ARGOUSIER, CHICOUTÉS, SAUGE

ENTRÉE CHAUDE

RAVIOLO AU CANARD

FARCE CANARD ET CHAMPIGNONS, BOUILLON À LA DULSE,
KING OYSTER GRILLÉ

DE LA MER

PAVÉ DE MORUE NOIRE RÔTI

CRÈME POIREAUX ET LAURIER, POIREAUX FRITS ET CONFITS

TROU NORMAND

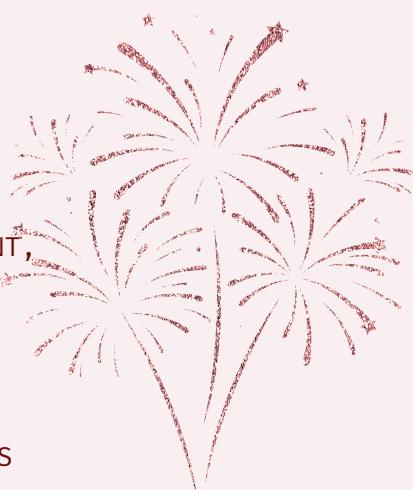
GRANITÉ AU CHAMPAGNE

FLEUR ET BAIE DE SUREAU

DE LA TERRE

FILET DE WAGYU FLAMBÉ À LA TORCHE

MILLE-FEUILLES DE POMMES DE TERRE CROUSTILLANT,
MAYO MISO ÉPICÉE, CAVIAR MUJJO



ACCORDS DISPONIBLES

VINS +70 (5) / 85 (7)

VINS PREMIUMS +120 (5) / 155 (7)

BIÈRES +20 (5) / 25 (7)

COCKTAILS +80 (5) / 100 (7)

MOCKTAILS +70 (5) / 90 (7)

FROMAGE

TRILOGIE DE FROMAGES

CROÛTON DE FOCACCIA MAISON, CONFIT D'OIGNONS

DESSERT

ENTREMET AU CARAMEL

MOUSSE ET POIRE AU CARAMEL, CHOCOLAT BLANC

95\$ PAR PERSONNE