

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 RÔTIE

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 MUJOL

## 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**



## 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)

