



Menu de Noël

3 services - 110\$/personne

Huître

épinard, pomme, sarrasin soufflé

ou

Foie gras

bouillon au thé du labrador, baie d'aronia, légumes racines

Homard

morilles, carottes, vin de glace, émulsion herbes

ou

Faisan

panais, canneberges, pleurotes, radis, bouleau

Bûche de Noël

marron, cerise

Chef Exécutif: Clément Hamy



Pour remercier le travail de nos talentueux cuisiniers, nous avons mis en place un frais de cuisine sur les factures.
Merci de votre compréhension