



Menu de Noël

7 services - 170\$/personne

Huître

épinard, pomme, sarrasin soufflé

Pétoncle

châtaignes, noisettes torréfiées, caviar

Homard

morilles, carottes, vin de glace, émulsion herbes

Foie gras

bouillon au thé du Labrador, baie de aronia, légumes racines

Faisan

panais, canneberges, pleurotes, radis, bouleau

Chocolat

whisky, orange

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