



MENU

DÉCOUVERTE

185

OURSIN

babeurre, huile d'estragon,
gelée de vinaigre de cidre de pomme

CRABE DES NEIGES

pomme, céleri,
piment de gorria

FOIE GRAS

chocolat noir, griotte, amande

TRUITE

bette à carde, oeuf de poisson,
hibiscus, sauce vin rouge

CAILLE

courge, argousier, tagette

GRANITÉ AUX AGRUMES

gin, glace à la menthe

ARGOUSIER

caramel, réglisse, glace argousier

MIGNARDISES

ACCORDS DE VINS 90 | ACCORD PRESTIGE 160
DEMI-PENSION: DÉCOUVERTE 70 | VÉGÉTARIEN 45

Ces menus sont servis pour l'entier des convives à la table.
Veuillez noter qu'un frais optionnel de 2%, entièrement dédié au personnel en cuisine, sera ajouté à votre facture.
Découvrez la philosophie culinaire inspirée du terroir de notre chef Alexandre Vachon via le code QR ci-dessous.

