



Menu Célébration 2024

Mise en bouche - *Amuse-bouche*
Surprise du chef – Chef's surprise

~

Tataki de bœuf à l'ail noir, champignons marinés, tuiles de parmesan
Black garlic beef tataki, marinated mushrooms, parmesan tiles

~

Croustillant de thon au wasabi, mayonnaise japonaise maison
Crispy wasabi tuna, homemade Japanese mayonnaise

~

Granité aux fraises et au vin rouge épicé
Strawberry and spicy red wine granita

~

Plat principal - *Main dish*

Filet mignon de bœuf, gratin dauphinois, ravioli d'homard, sauce béarnaise
Beef filet mignon, gratin dauphinois, lobster ravioli, béarnaise sauce

~

Fromage le Crue Berger, pain brioché, noix caraméliser à l'érable,
marmelade de fruits secs
Le Crue Berger cheese, brioche, maple caramelized nuts, dried fruits marmalade

~

Le Mont Blanc

Sablé breton, mousse de cassis, vermicelles de marrons,
glaçage à la violette
Breton shortbread, blackcurrant mousse, chestnut vermicelli, violet icing

~

Aucunes substitutions pour les allergies, seulement des soustractions
No substitutions for allergies, only subtractions

110\$

Taxes et service en sus
Taxes and service extra

