

69 \$\* par personne



## **ENTRÉES**

Chipirons en persillade, sauce vierges
Terrine de foie gras, pain brioché chutney poire et basilic
Légumes d'hiver braisé aux Fumet de Champignons

## **PLATS PRINCIPAUX**

Gambas flambées au pastis, purée de fenouil, fenouil confit et émulsion, sarriette et beurre de crevette

Chapon cuit sur le coffre, pressé de cuisse à la truffe, siphon polenta, jus au thyn citron Orzoto au saffran, caviar d'aubergine grillée au miso et piment, chou fleur croustillant et fauxmage

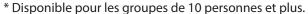
## **DESSERTS**

Bûche pistaches et canneberges

Mille-feuille à la lavande, pop-corn au beurre salé et pacane candy Duo de mousseline au chocolat au lait et chocolat blanc sur un

biscuit moelleux aux fruits secs

Un accord avec de la truffe est possible pour un supplément de 5 dollars par plat.



<sup>\*</sup> Le prix n'inclut pas les taxes et le service.

