



RESTAURANT | LOUNGE | TERRASSE

MENU DES FÊTES
69\$

PIEUVRE
GUANCIALE MAISON
PURÉE DE POMMES GRILLÉES | PIMENT ROQUITO
OCTOPUS
HOMEMADE GUANCIALE
CHARRED APPLE PURÉE | ROQUITO PEPPER

TATAKI DE BOEUF
MARINADE AU MISO | RAIFORT
BEEF TATAKI
MISO PICKLE | HORSERADISH

CRÈME DE CHAMPIGNONS
CROUSTILLANT | LABNEH
MUSHROOM CREAM,
CRISPNESS | LABNEH

FOIE GRAS POÊLÉ
SAUCE CANNEBERGE | MARMELADE AU YUZU
PAN SEARED FOIE GRAS
CRANBERRY SAUCE | YUZU MARMELADE
+15\$

CAVATELLI MAISON À LA RICOTTA
TARTUFATA | ENOKI DORÉ | HYDNE HÉRISSON
HOMEMADE RICOTTA CAVATELLI
TARTUFATA | GOLDEN ENOKI | LION'S MANE

FLÉTAN DE GASPÉSIE
CROSNE | COURGE | MENTHE
GASPESIAN HALIBUT
CHINESE ARTICHOKE | SQUASH | MINT

SURLONGE DE BOEUF IPE
GRATIN | SAUCE BORDELAISE
PEI BEEF SIRLOIN
GRATIN | BORDELAISE SAUCE

BUCHE DE NOËL
YULE LOG