

MENU DÉGUSTATION

disponible jusqu'à 21h45

available until 9:45p.m.

7 SERVICES | 7-COURSE

105

Caviar Acadian Gold | pommes de terre | ciboulette

Acadian Gold caviar | potatoes | chives

///

Huitre Island Gold | émulsion de moules | gel de Champagne

Island Gold oyster | mussel emulsion | Champagne gel

///

Boeuf Wagyu | jaune d'oeuf confit | kimchi | kale | sauce à l'anguille

Wagyu beef | confit egg yolk | kimchi | kale | eel sauce

///

+++ Foie gras poêlé | craquelin de riz noir | argousier +++ service et accord supp. +20 chacun

+++ Seared foie gras | black rice cracker | sea buckthorn +++ extra service and pairing +20 each

///

Tortellini de betteraves | ricotta | porc | chou | truffe | épinards

Beetroot tortellini | ricotta | pork | cabbage | truffle | spinach

///

Entrecôte de boeuf IPE | chou | topinambours fermenté | sauce à la bière IPA

PEI rib steak | cabbage | fermented Jerusalem artichoke | IPA beer sauce

///

Fondue au fromage | fruits | crumble aux herbes | noyer noir

Cheese fondue | fruits | herb crumble | black walnut

///

Argousier | meringue | crème de yogourt

Sea buckthorn | meringue | yoghurt cream

Trois expériences sommeliers vous sont proposées en accord avec votre menu

Three distinct wine pairings are proposed to you by our head sommelier to pair with your menu.

Les accords 5 services

Découverte h1 65

Classique h2 100

Grand passionné h3 160

*N'oubliez pas d'aviser notre personnel en cas d'allergies / Don't forget to notify our staff in case of allergies.