



Menu dégustation de Saint-Sylvestre

*Œuf de poule, topinambour, canelé d'oignon doux à la truffe blanche,
jus d'oignon, Champroy (amuse-bouche)*

*Bresaola, huître en sabayon, yuzu, salade de shiso et pousse de betterave,
rugbrød, baie de sureau, salicorne*

*Ravioli de foie gras, ris de veau croustillant, cassis, maïtaké, pleurote noir,
purée de courge au beurre*

*Lotte tandoori, jus de crustacé, siphon de céleri-rave au cari noir, arachide,
tagète, oseille*

*Cou de cerf de Boileau fondant, sauce cacao, endive, raisin, lardo,
polenta crémeuse*

Mollet au chocolat, ganache cacao, curd de bleuet, crumble

Bonne Année 2019

- Menu 3 services + amuse-bouche: 60\$ par personne ** 1er service: 18h00 - 18h45
Association de vin pour le menu 3 services: 35\$ par personne
- Menu 5 services + amuse-bouche: 85\$ par personne ** 2ième service : 20h45 - 21h30
Association de vin pour le menu 5 services: 45\$ par personne
Taxes et services en supplément