



Menu dégustation de Noël

Amuse-bouche

Pressé de pintade - canard - foie gras, Honeycrisp, céleri-rave
Campania Fiano Nato Nudo 2019, Terra di Brigranti

Pétoncles poêlés, quenelle de morue à la truffe et estragon,
œuf monté, pressé de raviolo à la crème
Bourgogne Aligoté 2020, Les Riots

Médaille de lapin farci au foie gras et shiso, gratin de courge
acorn, mini betterave jaune rôtie, croûton de pain d'épices
Médaille: Alsace Pinot Noir 2018, Binner

Gâteau au marron, glaçage érable-café, crème légère de patate
douce et chocolat blanc, canneberge
France(Gaillac) Contre-Pied 2020, Plageoles

Joyeux Noël

Menu 5 services: 65\$ par personne
Association de vin: 42\$ par personne
Taxes et services en supplément



Christmas eve tasting menu

Amuse-bouche

Pressed guinea fowl - duck - foie gras, Honeycrisp, celeriac
Campania Fiano Nato Nudo 2019, Terra di Brigranti

Pan-seared scallops, cod dumpling with truffle and tarragon,
whipped egg, pressed turnip with cream
Bourgogne Aligoté 2020, Les Riots

Rabbit medallion stuffed with foie gras and shiso, acorn squash
gratin, roasted yellow beetroot, gingerbread crouton
Médaille: Alsace Pinot Noir 2018, Binner

Chestnut cake, maple-coffee icing, sweet potato and
white chocolate light cream, cranberry
France(Gaillac) Contre-Pied 2020, Plageoles

Merry Christmas

5-course meal: 65\$ per person
Wine pairing: 42\$ per person
Taxes and duties non included