

Menu

Huîtres fraîches sur wakomé au gratin

Saumon fumé maison en deux façons,
compote de pommes au Calvados, tuile de
parmesan Reggiano

St-jacques poêlée, mousseline
de chou-fleur truffée, tuile
à l'encre de sèche

Granité à la pomme verte et romarin avec sa
liqueur Michel Jodoin

Mignon de filet de veau grillé sur ravis de
homard, glace de veau à l'estragon et sa
garniture

Mamirolle fondant en croûte de speck,
tombée de tomates fraîches

Moelleux chocolat, macarons et crème brûlée

Un verre de champagne servi à minuit!

119\$