

Menus de Noël

65\$ par personne

6 huîtres, mignonette du moment, citron / extra 21\$

ENTRÉES

Velouté de chou-fleur

Huile de chili "crispy" et noix de Grenoble rôties
+Extra foie gras poêlé 14\$

ou

Tarte fine aux oignons caramélisés

Poireau, mousse de chèvre, vinaigrette au miel lacto-fermenté

PLATS

Gnocchi de pommes de terre et parmesan

Courge, champignons, sauce crémeuse au vin blanc et biscuit amareti
+ Extra truffe noire 5\$

ou

Braisé de boeuf au vin rouge

Coulis de brocoli, brocoli rôti et gnocchi poêlés

ou

Arrivage du moment

Sauce homardine et légumes de saison

Plateau de 3 fromages / extra 16\$

DESSERT

Le gâteau Marjolaine (chocolaté et praliné) de Fernand Point

85\$ par personne

6 huîtres, mignonette du moment, citron / extra 21\$

ENTRÉES EN PARTAGE

Gougères "everything bagel" farcies à la truite et aneth, concombre et radis

et

Courge, huile de chili "crispy", mousse de chèvre et vinaigrette au miel lacto-fermenté

et

Foie gras fouetté, mostarda poire et pomme, gel de miel et brioche rôtie

et

Tartare de boeuf, tofu croustillant, oeufs de tobiko et vinaigrette japonaise

PLATS

Boudin blanc aux truffes

Sauce Albuféra, purée de pomme de terre et carotte

ou

Polenta, poêlée de champignons, sauce maïs et courge, et caviar de moutarde

ou

Arrivage du moment

Sauce homardine et légumes de saison

Plateau de 3 fromages / extra 16\$

DESSERTS

Le gâteau Marjolaine (chocolaté et praliné) de Fernand Point

et

Meringue au pollen de fenouil, crémeux au citron, suprême de pamplemousse, sorbet yuzu
et persil cristallisé