

MENU RÉGULIER

CRABE DES NEIGES & FENOUIL

Beignet frit / Mayonnaise à la bisque / Salade de crabe et fenouil

FLÉTAN & ASPERGE *

Mosaïque de flétan aux algues / Beurre de pois vert / Asperge croquante

HOMARD & COURGETTE *

Rouleau de courgette et homard / Fleur de courgette tempura / Hollandaise au homard

BISON & CHAMPIGNON

Tartare de bison à la moelle et ciboulette / Champignons de saison / Pain brioché grillé

PORC & ARTICHAUT *

Flanc de porc frit / Artichaut farci de chair à saucisse / Sauce BBQ à l'ail noir

OLIVE & RHUBARBE

Dacquoise d'amandes aux olives Kalamata / Chocolat blanc à l'huile d'olive / Rhubarbe confite

FRAISE & BASILIC *

Cheesecake Basque / Confiture de fraise / Lait de coco / Sorbet au basilic

7 SERVICES

ACCORD METS & VINS
ACCORD SANS ALCOOL

129\$ PAR PERSONNE

+105\$ PAR PERSONNE
+80\$ PAR PERSONNE

4 SERVICES*

ACCORD METS & VINS
ACCORD SANS ALCOOL

90\$ PAR PERSONNE

+70\$ PAR PERSONNE
+55\$ PAR PERSONNE

MENU VÉGÉTARIEN

COURGE & FENOUIL

Beignet frit / Mayonnaise au safran / Salade de courge et fenouil

POIREAU & ASPERGE *

Mosaïque de poireau au nori / beurre de pois vert / Asperge croquante

TOMATE & COURGETTE *

Rouleau de courgette au tomate confite / Fleur de courgette tempura / Sauce Choron

BETTERAVE & CHAMPIGNON

Tartare de betterave rôtie et ciboulette / Champignons de saison / Pain brioché grillé

TOFU FUMÉ & ARTICHAUT *

Tofu fumé frit / Artichaut farci de lentilles béluga / Sauce BBQ à l'ail noir

OLIVE & RHUBARBE

Dacquoise d'amande aux olives Kalamata / Chocolat blanc à l'huile d'olive / Rhubarbe confite

FRAISE & BASILIC

Cheesecake Basque / Confiture de fraise / Lait de coco / Sorbet au basilic

7 SERVICES

ACCORD METS & VINS

ACCORD SANS ALCOOL

4 SERVICES*

ACCORD METS & VINS

ACCORD SANS ALCOOL

120\$ PAR PERSONNE

+105\$ PAR PERSONNE

+80\$ PAR PERSONNE

85\$ PAR PERSONNE

+70\$ PAR PERSONNE

+55\$ PAR PERSONNE