

POUR L'OCCASION NOUS OFFRIRONS 2 SERVICES.

LE 1ER SERVICE

UN MENU DÉGUSTATION 6 SERVICES 160 S TAXES ET POURBOIRE INCLUS.

L'OUVERTURE DES PORTES SE FERA À 5 H 45, PAR CONTRE LA TABLE DEVRA ÊTRE LIBÉRÉE POUR 20H45.

LE 2IÈME SERVICE

UN MENU DÉGUSTATION 8 SERVICES, AINSI QU'UN BAND POUR ANIMER LA SOIRÉE. 220 S TAXES ET POURBOIRE INCLUS.

L'OUVERTURE DES PORTES SE FERA À 21 H 00.

PRENEZ NOTE:

POUR CET ÉVÈNEMENT, **AUCUN CHANGEMENT** SUR LE MENU NE SERA POSSIBLE.

BILLETS EN VENTES PAR TÉLÉPHONE. AVEC UNE POLITIQUE D'ANNULATION DE 24 HEURES À L'AVANCE SANS FRAIS.





FOIE GRAS GELÉE DE PORTO, FRAISE

HOMARD BISQUE, RIZ SOUFFLÉ, POUDRE OIGNON BRULÉE, ANETH

• • • • •

PÉTONCLE FLANC DE PORC À L'ÉRABLE, PURÉE DE CHOUX-FLEUR, CRÈME DE PALOURDE, NOISETTE, IKURA

CAILLE

CHAMPIGNON KING, PURÉE OIGNON CARAMÉLISÉ, CAROTTE MARINÉE

FILET MIGNON TOPINAMBOUR, PDT, NAVET, SAUCE ROMARIN

POIRE

POCHÉE AU VIN ROUGE, MASCARPONE ÉRABLE, SIROP DE VIN ROUGE

ALEXIS LESSARD PRESENTS