

MENU DE LA SAINT-SYLVESTRE

31 décembre 2017

Trilogie de mise en bouche

huître & gin québécois, saumon fumé & caviar, canard & orange

Déclinaison de foie gras maison

Dôme au cœur de cassis nappé aux saveurs des fêtes

Glace de foie gras sur crumble de pain d'épice

Confit entier à l'épinette

Crémeuse de céleri-rave

poire confite au gras de foie gras et noisettes torréfiées

sabayon Champagne et pralin de cèpes

Raviolis de lièvre à la royale

consommé de gibier aux arômes boréales, légumes d'hiver

Esturgeon de la Colombie-Britannique

braisé de chou de Savoie, purée de topinambour

rosace de pomme de terre et caviar de hareng, mousseuse de la mer

Cerf du Québec

galette et croûte de sarrasin, julienne de légumes racines poêlée au Xérès

jus de gibier tranché au beurre d'argousier

Tarte Tatin de pomme et fromage du terroir

Lingot chocolat et grué de cacao

mousse au bleuet, cake d'amande, glace à la poire

Mignardises

165. / 218,13 T.S.I.

Menu À la carte non disponible.



S A I N T - A M O U R

1 9 7 8