



MENU DÉGUSTATION

*Ce menu, à titre d'exemple, varie selon les saisons, les arrivages, les découvertes...
Là où nos merveilleux produits d'ici cohabitent en parfaite harmonie.*

Service de pains

Création spontanée

Le crabe

Babeurre - Levain

Le foie gras poêlé

Courge - Marron - Miel

Le ris de veau

Céleri-rave - beurre blanc - salsifis

Le porcelet

Choux-croûte - sauce pomme et érable

Douceur éphémère

Le chocolat champignon

Ganache champignon sauvage - argousier - meringue

Chef exécutif: Marc-Antoine Lacasse

