



**TATAKI DE THON ROUGE**  
émulsion aux anchoix, coeur de romaine,  
fèves edamames, olives noires

...

**VELOUTÉ**  
crémeuse de canard aux pommes de terre bleues

...

**POITRINE DE DINDE**  
ravioli ouvert, chair blanche confite,  
concassé de crevettes flambées au bourbon,  
échalotes vertes cuites sur le grill,  
mousseuse au piment d'Espelette

OU

**PAELLA**  
risotto crémeux,  
crevettes, pétoncles, thon, bloc de saumon

OU

**MIGNON DE BŒUF**  
espuma au mozzarella di Buffalo, shiitakes marinés,  
purée de courge aux épices

...

**LA GOURMANDISE DE NOËL**  
création de notre pâtissier

MENU NOËL  
55\$\*



**TATAKI DE THON ROUGE**  
émulsion aux anchoix, coeur de romaine,  
fèves edamames, olives noires

...

**JOUE DE BOEUF BRAISÉE**  
sauce émulsionnée au foie gras,  
bouchon de brioche au beurre, ruban de pois verts,  
sabayon aux agrumes

...

**TROU NORMAND**  
voldka Belvédère, canneberges & espuma parfumé au sapin

...

**POITRINE DE DINDE**  
ravioli ouvert, chair blanche confite, concassé de crevettes  
flambées au bourbon, échalotes vertes cuites sur le grill,  
mousseuse au piment d'Espelette

**PAELLA**

risotto crémeux,  
crevettes, pétoncles, thon, bloc de saumon

OU

**MIGNON DE BŒUF**  
espuma au mozzarella di Buffalo, shiitakes marinés,  
purée de courge aux épices

...

**LA GOURMANDISE DE NOËL**  
création de notre pâtissier

MENU NOËL  
70\$\*