



Menu Dégustation

Cerf rouge des cantons de l'est
Calmar, poireau, seigle

Thon albacore
Pomme, coriandre, yuzu lavalois

Cavatelli
Clos des roches, poivre noir

Canard ferme Hudson
Courge, foie gras

Chou-fleur
Chocolat blanc, gingembre

Mignardise

Menu 95\$
Accords vins 55\$

Kevin Bates Breault
Chef exécutif



Menu Dégustation

Cerf rouge
Calmar, poireau, seigle

Thon albacore
Pomme, coriandre, yuzu lavalois

Cavatelli
Clos des roches, poivre noir

Canard
Courge, foie gras

Chou-fleur
Chocolat blanc, gingembre

Mignardise

Menu 95\$
Accords vins 55\$

Kevin Bates Breault
Chef exécutif