

SEK YA
resto·boutique

Menu Dégustation

Pétoncle

Fraise, verjus

Flétan du Saint-Laurent

Pois vert, moules de Nouvelle-Écosse

Agnolotti

Homard de Gaspé, bouillabaisse

Canard des Gourmets d'Amérique

Chanterelles, navet Tokyo

Tarte fraise

Tomate, basilic

Mignardise

Menu 105\$
Accords vins 60\$

Kevin Bates Breault
Chef exécutif

SEK YA
resto·boutique

Menu Dégustation

Pétoncle

Fraise, verjus

Flétan du Saint-Laurent

Pois vert, moules de Nouvelle-Écosse

Agnolotti

Homard de Gaspé, bouillabaisse

Canard des Gourmets d'Amérique

Chanterelles, navet Tokyo

Tarte fraise

Tomate, basilic

Mignardise

Menu 105\$
Accords vins 60\$

Kevin Bates Breault
Chef exécutif