

ACCORDS METS/VINS

Les accords développés conjointement par notre sommelier et notre chef Raphaël sont le reflet d'une collaboration qui puise dans les ressources et notre savoir-faire local.

EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE

Exclusif : 500\$
Collection : 300\$
Découverte: 155\$
Essentiel : 115\$

MENU PERSONNALISÉ

Collection : 230\$
Découverte : 100\$

ACCORD SANS ALCOOL

4 créations sans alcool inspirées du menu,
qui vous feront vivre une expérience
hors du commun!

Total - 75\$

COCKTAILS

LISETTE*

Gin Violette, rhubarbe, fraise 20.

DANS L'JUS*

Gin, saké, céleri, coriande, lime 21.

BEDZY*

Gin, apéritif du Québec, pamplemousse, poivre des dunes, érable 23.

VERTE LUEUR

Chartreuse verte, rhum noix de coco, ananas grillés 24.

VIEUX-ROCHER

Eau-De-Sève, Bénédictine, prunelles, absinthe 25.

| La plupart de nos cocktails sont disponibles en version sans alcool.
N'hésitez pas à vous référer à votre serveur. |

CHAMPAGNE au verre

Ruinart, Brut	45
Ruinart, Blanc de Blancs, Brut	70
Larmandier Bernier, Rosé, Premier Cru, Extra Brut	70
Dom Pérignon, Vintage 2013, Brut	110
Laurent Perrier, Grand Siècle Itération N26, Brut	140

VIN au verre

BLANC

A. Bachelet, Meursault, Les Petits Charrons 2023	50
A. Bachelet, Chassagne-Montrachet 2023	60

ROUGE

Mongead-Mugneret, Grands-Échezeaux, Grand Cru 2020	320
--	-----

BIÈRES

LEFOL

Saison citron, 6.2%	14
Ale Riesling, 7.4%	14