

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

Héritage : 1 000\$
Exclusif : 500\$
Collection : 300\$
Découverte: 150\$

MENU PERSONNALISÉ

Héritage : 785\$
Exclusif : 420\$
Collection : 250\$
Découverte : 115\$

ACCORD SANS ALCOOL

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

COCKTAILS

DANS L'JUS*

London Dry Gin, mirin, céleri, coriande, lime 21

JARDIN DE GIVRE

Liqueur 43, crème de violette, cardamome noire, chocolat blanc 22

BEDZY*

Km 12, apéritif Menaud, pamplemousse, poivre des dunes, eau d'érable 23

LOVE LOUVE

Clarín, huile de charbon, shiso umeshu, sésame noire 25

CHAMPAGNE & TOMATE

Paul Dangin Carte Or, vodka infusé à la tomate 29

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

CHAMPAGNE au verre

Paul Dangin & Fils, Carte Or, Brut	35
Laurent Perrier, Héritage, Brut	50
Laurent Perrier, Brut Rosé	60
Frédéric Savart, L'Ouverture, Premier Cru, Brut	80
Taittinger, Comtes de Champagne, Blanc de Blanc, Brut	115
Bollinger, La Grande Année 2015, Brut	120
Dom Pérignon, Vintage 2015, Brut	130
Laurent Perrier, Grand Siècle, Itération N26, Brut	150
Dom Pérignon, Vintage 2009, Brut Rosé	165
Louis Roederer, Cristal, Brut	185

BIÈRES

LEFOL

Saison citron, 6.2%	16
Ale Riesling, 7.4%	16