

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 MAISON

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

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

CHAMPAGNE & TOMATE

Paul Dangin Carte Or, vodka infusé à la tomate 29

COCKTAILS SIGNATURE

LA RETROUVAILLE

Togoushi Saké Cask, Taylor Fladgate, Abicot de Roussillon 55

NOTRE VIEUX CARRÉ

Arran 18, Bas-Armagnac 1974, Antica Fomula, Bénédictine, Peychaud Reserva 60

BLACKTAIL JACKRABBIT

Mezcal Baltazar Cruz, Amaro Traspacente, Bitter à la prune 70

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