

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

L'ENRACINÉS*

London Dry Gin, épinette blanche, argousier, miel de tilleul 21

PETRICHOR

Mezcal, Skinós Mastiha, shrub aronia et vinaigre de cerise 22

BEDZY*

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

EN AVOIR OU PAS

Paul Dangin Carte Or, absinthe Arthémise, citronnelle, amaro 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 Trasparente, Bitter à la prune 70

CHAMPAGNE au verre

Paul Dangin & Fils, Carte Or, Brut 35

Ruinart, Blanc de Blancs, Brut 75

Frederic Savart, 1er Cru Blanc de Blancs, Extra Brut 110

Dom Pérignon, Vintage 2015, Brut 130

Louis Roederer, Cristal 2016, Brut 190

Fleur de Miraval, ER3, Brut 195

Krug, Vintage 2011 250

BIÈRES

LEFOL

Blanche Sauvage , 6.9% 16

Bière de garde 7% 16