

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: 150\$

MENU PERSONNALISÉ

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

UN AIR DE PRINTEMPS*

Gin KM12, liqueur de camomille Milla, lavande, citron 22

LIVING DEAD

Chartreuse, mezcal, Lillet et lime, rince à l'absinthe 23

SOLSTICE*

Sotol, eau de tomate, fraise, balsamique blanc, shiso 24

MAT U YU

Planteray Cut & Dry, pandan, lime, lait de banane, saline 26

CHAMPAGNE au verre

Paul Dangin & Fils, Cuvée Laurie Raphaël, Brut 35

Pol Roger, Rosé, Brut 85

Bruno Paillard, Blanc de Noirs, Extra Brut 90

Deutz, William Deutz 2013, Brut 110

Dom Pérignon, 2015, Brut 130

Louis Roederer, Cristal 2015, Brut 185

Krug, Édition 173, Brut 215

Bollinger, R.D. 2008, Extra Brut 235

BIÈRES

LEFOL

Blanche Sauvage, 6.9% 16

Ale vinifiée Riesling, 7.4% 16