

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

L'ENRACINÉS*

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

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

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 Traspacente, Bitter à la prune 70

CHAMPAGNE au verre

Paul Dangin & Fils, Carte Or, Brut 35

Laurent-Perrier, Rosé, N. V 65

Piper-Heidsieck, Rare 2013, Brut 120

Laurent-Perrier, Grand siècle Itération 27 185

Louis Roederer, Cristal 2015, Brut 185

Krug, Édition 173, Brut 215

Krug, Vintage 2011 250

BIÈRES

LEFOL

Blanche Sauvage , 6.9% 16

Ale vinifiée Marquette, 7,4% 16