

## 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\$

---

### 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 Violette, 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
Bollinger, R.D. 2008, Extra Brut	235

# BIÈRES

## LEFOL

Blanche Sauvage, 6.9%	16
Ale vinifiée Riesling, 7.4%	16