

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

Découverte: 150\$

Collection : 300\$

Exclusif : 500\$

Héritage : 1 000\$

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

Laurent-Perrier, Héritage, Brut 55

Pol Roger, Rosé Vintage 2018, Brut 85

Bruno Paillard, Blanc de Noirs, Extra-Brut 90

Laurent-Perrier, Grand Siècle No.27, Brut 160

Louis Roederer, Cristal 2016, Brut 190

BIÈRES

LEFOL

Grisette, 5,2% 13

Pale ale belge 2023, 7% 13

Ale Vinifiée Riesling, 7,4% 16