

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

NISIÁ

Mastic Tears, Muscat de Samos, yuzu 20

LIVING DEAD

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

MAT UYU

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

HERENCIA

Clase Azul San Luis Potosí, Mandala Extra Añejo, Maleza Especial Mexicanas, Miracle Mile Chocolate Chili Bitters 85

COCKTAILS SANS ALCOOL

SOLSTICE

Sotol, eau de tomate, fraise, balsamique blanc, shiso 18

UN AIR DE PRINTEMPS

Gin Violette, liqueur de camomille Milla, lavande, citron 18

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