

Bienvenue Chez l'Épicier

Menu 24 décembre **65\$ par personne**

Crémeuse de courge butternut, flan de coco, gel de beurre noisette
Creamy butternut squash soup, coconut flank, hazelnut butter jelly



Rouleau de printemps déconstruit, thon ahi, laitue iceberg et mayonnaise au sésame
Deconstructed spring roll, ahi tuna, iceberg lettuce and sesame mayonnaise



Crémeux de foie gras, gelée de pommes granny smith, crumble de beurre noisette
Foie gras crémeux, granny smith apple jelly, hazelnut butter crumble



Suprême de pintade, émulsion de pomme de terre à la truffe, sauce au café
Guinea fowl supreme, truffled potato emulsion, coffee sauce



Entremet chocolat au lait, croustillant praliné, sorbet orange cannelle, réduction de vin épicé

Milk chocolate layered entremet, crispy praline, orange and cinnamon sorbet, spicy wine reduction

Café filtre ou thé
Filtered coffee or tea