



SOUPER POUR DEUX



Tartare de pétoncles, crevettes nordiques,
endive, basilic, citron confit

Vol au vent aux champignons, foie gras,
chutney de pommes fumées, sauge, panais

Pintade (poitrine et cuisse), cassis,
chou rouge, pomme de terre, sauce au genièvre

Parfait aux marrons, chocolat, gingembre

110\$ pour deux
Accords vins : 40\$/personne
*Vins d'exception : 60\$/personne



DINNER FOR TWO



Scallop tartare, Nordic shrimp,
endive, basil, confit lemon

Mushroom vol au vent, foie gras,
smoked apple relish, sage, parsnip

Guinea fowl (breast and leg), cassis,
red cabbage, potato, juniper sauce

Chestnut parfait, chocolate, ginger

110\$ for two
Wine pairings: 40\$/person
*Exceptional wine pairings: 60\$/person