



## **Menu Dégustation 6 services**

*Par Chef Emmanuel Renaud*

**89\$**

### **MENU**

*Pieuvre cuite à basse température,  
taboulé à la méditerranéenne, sauce vierge et pesto de basilic*



*Velouté de légumes,  
tartare de céleri-rave et panais aux noisettes*

*Foie gras poêlé, caille rôtie, pain d'épices  
et jus à la camerise*

*Magret de canard, polenta croustillante aux herbes et parmesan,  
jus à la truffe*



*Fraîcheur passion et framboises,  
éclats de pistaches torréfiées*

*Dessert au choix du Chef*



*Végétarien*



*Végétalien*



*Sans Gluten*

*Ce menu doit être choisi par tous les convives*

**Menu et prix peuvent changer sans préavis**



## **Tasting menu**

**6 courses**

*Par Chef Emmanuel Renaud*

**89\$**

### **MENU**

*Octopus cooked at low temperature,  
Mediterranean-style tabbouleh, sauce vierge and basil pesto*



*Cream of vegetable soup,  
celeriac tartar and parsnips with hazelnuts*

*Pan-fried foie gras, roasted quail, gingerbread  
and camerise juice*

*Duck breast, crispy polenta with herbs and parmesan, truffle jus*



*Fresh passion fruit and raspberries  
roasted pistachio slivers*

*Chef's choice of dessert*



**Vegetarian**



**Vegan**



**Gluten-free**

*This menu must be chosen by all guests*

**Menu and prices subject to change without notice**