



Menu Dégustation 6 services

Par Chef Emmanuel Renaud

89\$

MENU

**Bisque de homard,
croutons aux champignons ``MYCEP`` et truffe noir
Lobster bisque,
mushroom croutons and black truffle**

**Carpaccio de veau, vitello tonnato
Veal carpaccio, vitello tonnato**

**Ravioles de homard
ricotta et épinards, bouillon aux saveurs d'Asie
Lobster ravioli
ricotta and spinach, Asian flavour broth**

**Joue de boeuf effilochée ``croustillante`` à l'huile de truffe,
écrasée de pommes de terre au beurre noisette et sauce vin rouge
Crispy shredded beef cheek with truffle oil,
hazelnut butter potato crush and red wine sauce**

**Carpaccio d'ananas à l'Hibiscus
salpicons de fruits frais et crème glace au yogourt vanille
Pineapple carpaccio with hibiscus
fresh fruit salpicons and vanilla yogurt ice cream**

**Dessert au choix du Chef
Chef's choice of dessert**

Végétarien Végétalien Sans Gluten



**Ce menu doit être choisi par tous les convives
This menu must be chosen by all guests**

Menu et prix peuvent changer sans préavis