



Menu Dégustation 6 services

Par Chef Emmanuel Renaud

89\$

MENU

**Tartare d'espadon façon céviche,
crèmeux glacée avocat et vanille, mangue rôtie et tuile aux sésames
Ceviche-style swordfish tartar,
avocado and vanilla ice cream, roasted mango and sesame tuile**

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

**Raviolis aux champignons "Mycep"
Bouillons de volaille à la truffe noir,
éclats de noisettes torréfiées et copeaux de parmesan
"Mycep" mushroom ravioli,
chicken broth with black truffle,
roasted hazelnut and parmesan shavings**

**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