



## **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**