



Menu Dégustation 6 services

Par Chef Emmanuel Renaud

89\$

MENU

**Tartare d'espardon façon céviche,
crémeux glacée avocat et vanille, mangue rôtie et tuile aux sésames**

**Ceviche-style swordfish tartar,
avocado and vanilla ice cream, roasted mango and sesame tuile**

Velouté de légumes et son accompagnement

Vegetable soup and his garnish

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**

**Macreuse de boeuf "fondante et snackée" façon Texane,
polenta croustillante aux herbes et parmesan, sauce fumée**

**Beef shoulder "melted and seared" Texan style,
crispy polenta with herbs and parmesan, smoked 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