



**JOUR DE L'AN
2024**

POUR L'OCCASION
NOUS OFFRONS 2 SERVICES.

LE 1ER SERVICE

UN MENU DÉGUSTATION 6 SERVICES
160 \$ TAXES ET POURBOIRE INCLUS.

L'OUVERTURE DES PORTES SE FERA À 5 H 45,
PAR CONTRE LA TABLE DEVRA ÊTRE LIBÉRÉE POUR
20H45.

LE 2IÈME SERVICE

UN MENU DÉGUSTATION 8 SERVICES,
AINSI QU'UN BAND POUR ANIMER LA SOIRÉE.
200 \$ TAXES ET POURBOIRE INCLUS.

L'OUVERTURE DES PORTES SE FERA À 21 H 00.

PRENEZ NOTE:

POUR CET ÉVÈNEMENT, **AUCUN CHANGEMENT** SUR
LE MENU NE SERA POSSIBLE.

BILLETS EN VENTES SUR NOTRE PLATEFORME DE
RÉSERVATION.

AVEC UNE POLITIQUE D'ANNULATION DE
48 HEURES À L'AVANCE SANS FRAIS.



MENU
1ER SERVICE

HUÎTRE

FRAÎCHE, POMME VERTE, JALAPENO



TARTARE DE BOEUF

OURSIN FRAIS, SOYA, SÉSAME, CHIP DE NORI



HOMARD

BEURRE BLANC À L'ESTRAGON, SALADE D'HERBES, MOUSSELINE DE PDT



LAPIN

RISOTTO DE CELERI-RAVE, CHAMPIGNON, RIZ SOUFLÉ



BISON

TRUFFE, FOIE GRAS, BROCOLINI, SAUCE CAMERISE



GANACHE CHOCO-CÈPES

ÉMULTION CAFÉ, BISCUIT AMARETTI, CRUMBLE



ALEXIS LESSARD &
COLLIN STROHBACH PRESENTS



MENU
2IÈME SERVICE

HUÎTRE

FRAÎCHE, POMME VERTE, JALAPENO



TARTRE DE BOEUF

OURSIN FRAIS, SOYA, SÉSAME, CHIP DE NORI



HOMARD

BEURRE BLANC À L'ESTRAGON, SALADE D'HERBES, MOUSSELINE DE PDT



LAPIN

RISOTTO DE CELERI-RAVE, CHAMPIGNON, RIZ SOUFFLÉ, CHÂTAIGNE



TROU NORMAND



BISON

TRUFFE, FOIE GRAS, BROCOLINI, SAUCE CAMERISE



FROMAGE

COMPOTE DE CANNEBERGE ET LARDON



GANACHE CHOCO-CÈPES

ÉMULTION CAFÉ, BISCUIT AMARETTI, CRUMBLE



ALEXIS LESSARD &
COLLIN STROHBACH PRESENTS