

Salade de homard, concombre, pomme verte et mayonnaise au yuzu
Lobster salad, cucumbers, green apple and yuzu mayonnaise

Risotto au homard et citron Meyer
Lobster risotto and Meyer lemon

Homard et flanc de porc, émulsion de noisettes, truffe noire, salsifis
et épinards
*Lobster and pork belly, hazelnut emulsion, black truffle, salsify and
spinach*

Dégustation de desserts pour deux....
Dessert tasting for two

Accord vins : 40\$
Wine pairing: 40\$

Chefs exécutifs : Marc-André Jetté et Patrice Demers

