CHEF INVITÉ - DOMINIC RICHER
L'EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE FRANÇAISE

POUR DÉBUTER

Tartare terre et mer façon Laurentienne
(boeuf et saumon)

(Cocktail MOSCOW MULE aux épices)

ENTRÉE

Ravioli de confit de canard
aux champignons sauvages et
Pineau des Charentes, croustillant
de parmesan

PLAT

Tournedo de boeuf Angus pride façon
Rossini, torchon de foie gras et sauce
au vin de Cahors

(Sainte-Émilion, Jean Pierre Moueix, Bordeaux)

DESSERT

Fraises parfumées à l'estragon,
chantilly au chocolat blanc et basilic,
tuile aux amandes brisées

Accord mets et vins réalisé par notre sommelier Swann Sauves

INVITED CHEF - DOMINIC RICHER
A GASTRONOMICAL FRENCH EXPERIENCE

TO START

Duo of tartare surf & turf Laurentian style
(beef and salmon)

(4 spice MOSCOW MULE cocktail)

APPETIZER

Duck confit raviolis, wild mushrooms
and Pineau des Charentes,
crispy parmesan

MAIN COURSE

Angus pride beef tournedo Rossini style,
foie gras torchon and Cahors wine sauce

(Sainte-Émilion, Jean Pierre Moueix, Bordeaux)

DESSERT

Tarragon strawberries, white chocolate and
basil chantilly cream, cracked almond tuile

Wine pairing done by our sommelier Swann Sauves