

L'EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE À PARTAGER (SEPTEMBRE)

POUR DÉBUTER

Plateau de charcuteries assorties avec fromage mozzarella di bufala et condiments servis avec foccacia maison.

(California, chardonnay Sterling)

ENTRÉE

Bucatini avec crème truffée, fromage burrata et duxelles de truffes

PLAT

Steak NY STRIP grillé servi avec frites et salade

(California, merlot, Murphy Good)

DESSERT

Mini beignets bombolone farcis au caramel avec sucre à la cannelle et sauce sucre à la crème

Accord mets et vins réalisé par notre sommelier Swann Sauves

A GASTRONOMICAL SHARING EXPERIENCE (SEPTEMBER)

TO START

Assorted charcuterie board, mozzarella di bufala cheese and condiments served with fresh baked foccacia

(California, chardonnay Sterling)

APPETIZER

Bucatini with truffle cream, burrata cheese and truffled duxelles

MAIN COURSE

Grilled NY STRIP steak served with fries and salad

(California, merlot, Murphy Good)

DESSERT

Mini bombolone stuffed with caramel served with sugar cream sauce

Wine pairing done by our sommelier Swann Sauves