



en
Table d'hôte

1er SERVICE

CAPPUCCINO DE CHAMPIGNONS SAUVAGES

velouté de champignons surmonté d'un espuma de truffe

WILD MUSHROOM CAPPUCCINO

mushroom soup with truffle espuma

2ème SERVICE

CORNET DE NORI

crevettes croustillantes, champignon enoki, sauce unagi

NORI HAND ROLL

crispy shrimp, enoki mushrooms, unagi sauce

** Riesling Reserve, Rief Estate 2023, Niagara River Ontario, Canada**

3ème SERVICE

SHORT RIB DE BOEUF BRAISÉ

purée de pommes de terre, sauce Porto, choux de Bruxelles
et champignon pleurotes

BRAISED BEEF SHORT RIB

mashed potatoes, Porto sauce, Brussels sprouts,
oyster mushrooms

** Osoyoos Larose 2020, Okanagan Valley, Canada**

4ème SERVICE

STRUDEL AUX POMMES

crumble de champignons sucrés, glace à l'érable et noix

APPLE STRUDEL

sweet mushroom crumble, maple and nut ice cream

Cidre de glace Friga 2021, Hemminford, Qc

70\$ + TAXES & SERVICE (MENU)

+45\$ ACCORD VIN

