

Nouvel an

6 services pour deux personnes 170\$

noir

Caviar, arancini, aïoli encre de sèche, pecorino

gris

Morille, pleurottes, Maitake, dashi, crème fraîche

jaune

Tortellini pacane & cheddar de chèvre, crème de saffran, coing confit

mauve

Risotto de betteraves, Kénogami grillé, truffe noire

orange

Magret de canard, courge kabocha coco, Forestibles, noix

blanc

Financier noisettes, meringue, chocolat, amelanchier

menu végétarien disponible à la demande

New year

6 courses for two people 170\$

black

Caviar, arancini, squid ink aioli ,
pecorino

grey

Morel, oyster mushrooms,
Maitake, dashi, fresh cream

yellow

Pecan & goat cheese cheddar
tortellini, saffron cream, quince

purple

Beet risotto, black truffle,
grilled Kénogami cheese

orange

Duck breast, coconut kabocha
squash, Forestibles, nuts

blanc

Hazelnuts financier, meringue,
chocolate, wild berry

vegetarian menu available on demand