

## MENU DÉCOUVERTE

### SEASONAL DISCOVERY MENU \$188

*pour l'ensemble des convives / for all guests in the party  
available from 5pm to 10pm*

*Wine Pairing \$125*

*Premium Wine Pairing \$245*

---

#### L'AMUSE-BOUCHE

*parfait de foie gras au Porto sous une émulsion de parmesan*

*Foie gras parfait with port wine reduction and parmesan emulsion*

• • •

#### LES CRUSTACES

*en taboulet frais aux herbes et mousse d'avocat*

*Crustaceans in a fresh herb tabbouleh and creamy avocado*

• • •

#### LA SAINT-JACQUES

*la noix délicatement étuvée dans un beurre d'algues acidulé*

*Delicately steamed scallop in a tart seaweed butter*

• • •

#### L'ASPERGE BLANCHE

*voilée d'un beurre Nantais au jambon de Parme*

*White asparagus topped with prosciutto Parma Ham and a creamy butter sauce*

• • •

#### LA RICOTTA

*en tortellinis imprimés d'herbes dans un bouillon de légumes*

*Herb-imprinted ricotta tortellini pasta in a vegetable broth*

• • •

#### LE BAR

*rôti au beurre d'ail et chorizo Ibérique, crème de cèpes*

*Sea bass seared in a light garlic butter and chorizo atop porcini cream*

• • •

#### LA CAILLE

*caramélisée au foie gras de canard avec une purée de pommes de terre*

*Caramelized quail stuffed with foie gras served with potato purée*

*or*

#### LA HAMPE

*de bœuf tranchée aux échalotes rôties et shishito*

*French style hanger steak with roasted shallots and shishito peppers*

• • •

#### L'EXOTIQUE

*tropicale mousseline et « passionatta sorbet » à la liqueur de cassis*

*Tropical cream with an exotic fruit sorbet, cassis gelée*

• • •

#### LE CHOCOLAT

*en crème glacée sur un biscuit chocolat et une compotée de framboises*

*Chocolate sponge cake, red velvet chocolate ice cream, beet and raspberry compote*