



## MENU MARIAGE

39.95\$/personne

Mise en bouche en trois façons selon l'inspiration du chef  
(Servis au cocktail)

Rouleaux impériaux (2) et sa petite salade

Terrine campagnarde sur son lit de verdure, oignons confits et son croûton grillé

\*\*

Potage de saison au choix du chef

\*\*

Ballotine de volaille au prosciutto et asperges, sauce dijonnaise

Médailillon de longe de porc au romarin cuit sous-vide, fond de veau crémeux au romarin

Cuisse de canard confite et sa réduction au poivre vert

\*\*

La trilogie sucrée selon notre inspiration

Thé, café et lait

Tous nos plats sont servis avec gratin dauphinois et duo de légumes de saison  
Frais de service en sus