

# Menu Dégustation

Du mercredi au dimanche de 17h à 22h

6 services 65

## Gravlax de thon Albacore

Tartare de betterave rouge à l'aneth, salade de fenouil aux agrumes,  
gelée de pamplemousse  
France, Sancerre «Tradition», Gérard Boulay 2017

## Cromesquis de pied de porc & canard confit

Céleri rémoulade, échalote marinée, graines de moutarde, mayonnaise au raifort  
France, VDP Aveyron «La Coccinelle», Patrick et Joel Rols 2016

## Foie gras poêlé

Pain de sarrasin, sauté de champignons, roquette, huile au romarin  
Italie, Langhe, Pinot noir «La Tartufaia», Gialia Negri 2011

## Granité au vin rouge épicé

Marmelade d'orange

## Carré de cerf du Québec

Sauce au vin rouge, king eryngii, oignon perlé, bacon de porc Nagano,  
polenta crémeuse au parmesan  
France, Saint-Émilion Grand Cru, Château Haut-Segottes 2011

## Gâteau au miel Medovik

Poire pochée & en purée, tuile au miel  
Québec, Hemmingford, Poiré de glace, Domaine des Salamandres 2011  
Accord Mets & vins

55