

MENU DÉGUSTATION

**Ceviche de pétoncles à la lime, poireaux en vinaigrette,
tuile corail et suprêmes d'agrumes**

Côtes-du-Rhône Brunel de la Gardine 2018, Brunel Père et Fils, Rhône, France

**Ravioli frit d'épaule de porc confite de la ferme Lennon, chou de Savoie
braisé et bouillon de canard à l'ail confit**

Veneto La Bragia 2016, Allegrini, Vénétie, Italie

**Rôti de wapiti mariné au vin rouge, flan de champignons
et jus de cuisson au poivre noir**

Veneto Rosso Urban 2015, Masiero, Vénétie, Italie

Foie gras de canard poêlé, compotée de canneberges aux épices

Mendoza Chardonnay Late Harvest Series 2018, Bodegas Norton, Argentine

Verrine chocolat caramélisé, compote de prunes et brownies au chocolat noir