

# 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**