

Menu gastronomique
concocté par notre Chef Serge Gagné

- 5 services -

Trilogie de foie gras et son pain brioché
(cidre de glace, sauternes et figues)



Raviolis de gibier parfumés aux cèpes



**Granité aux poires et pommes à l'essence
de Calvados**



**Filet de bœuf en croûte de poivre
flambé à l'armagnac et garnitures façon
« grand-mère »**
(oignons, pancetta et champignons)

ou

**Navarin de doré et crevettes roses
au coulis de crustacés**



Double-chocolat croustillant
Café, thé ou infusion

CHAMPAGNE : Brut, *Barons de Rothschild*
VIN BLANC : Chardonnay 2018, *Bramito della Sala, Antinori*
VIN ROUGE : Le Volte dell' *Ornellaia* 2016, *Toscane*