

Semaine de la truffe

Truffle week

6 — 10 décembre

MENU AMUSE-BOUCHE
+ 4 SERVICES - 105\$

6 — 10 décembre

AMUSE-BOUCHE MENU
+ 4 SERVICES - \$105

AMUSE-BOUCHE

AMUSE-BOUCHE

Fromage frais maison, miel urbain Ferreira, truffe
et noix de pin

*Fresh homemade cheese, Ferreira's urban honey, truffle
and pine nuts*

ENTRÉE

APPETIZERS

Pois verts, œuf à 65°, chouïço de Pata Negra
et truffe blanche fraîche

Green pees, 65° egg, Pata Negra chouïço and fresh white truffle

POISSON

FISH

Pargo poché au beurre de truffe noire, purée de panais
et caviar d'esturgeon pressé

*Black truffle butter poached pargo, parsnip purée
and pressed sturgeon caviar*

VIANDE

MEAT

Lièvre à la Royal, mijoté de haricots, champignons
et mélange de truffe noire et blanche fraîches

*“Lièvre à la Royal”, bean mijoté, mushrooms, fresh black
and white truffle*

DESSERT

DESSERT

Tarte de riz au lait à la truffe caramélisée et sorbet
de poire au Porto Blanc

*Caramelized truffle rice pudding tart with a pear
and white Port sorbet*

