

MENU

AMUSE-BOUCHE PAR/BY VICOSTONE

Foccacia

Arômes de romarin, tomate et olives

Pain de maïs (V)

ENTRÉE

Tartare de saumon aux agrumes et fines herbes, sur lit d'avocat, garni d'une tuile de parmesan

Accompagné d'un méli-mélo de légumes racines
caramélisés et d'éclats de feta

Option tartare de betteraves (V)

PLAT PRINCIPAL

Joue de boeuf braisée au vin rouge

Cavatelli faits maison, sauce onctueuse aux
champignons sauvages

Option portobello grillé à l'huile de truffe (V)

DESSERT PAR/BY MAISON CR

Bar à bonbons et desserts

Disponible à la fin de la remise des prix