

MENU DÉGUSTATION DE LA NOUVELLE ANNÉE

31 décembre 2025

Crudo de Thon Blanc Hamachi

Ponzu Perles, Argousier, Clémentine, Shiso &
Caviar de Brochet

–

Mille-Feuille

Céleri Rave & Truffe

–

Terrine de Foie Gras

Coing Confit & Pain Toasté à l'Orange et Chocolat

–

Branzino

Choux de Savoie, Topinambour, Raisins Verts,
Bagna Càuda

–

Cerf du Québec

Gnocchis, Champignons, Carotte Fumée, Bordelaise

–

Le Cendré des Prés

Prune Confite & Noix de Grenoble

–

Poire Poché au Champagne

Épices Boréales, Croustillant d'Amande &
Grué de Cacao

–

Mignardise

225 \$

Accord mets et vins 85\$

Pourboire 18% et taxes en sus

NEW YEAR'S EVE TASTING MENU

December 31st 2025

Hamachi Tuna Crudo

Ponzu Perls, Sea Buckthorn, Clementine, Shiso &
Pike Caviar

–

Mille-Feuille

Celeriac & Truffe

–

Foie Gras Terrine

Confit Quince & Orange Chocolate Bread Toast

–

Seabass

Savoy Cabbage, Sunchoke, Green Grapes,
Bagna Càuda

–

Quebec Red Venison

Gnocchi, Mushroom, Smoked Carrot, Bordelaise

–

Le Cendré des Prés

Plum Confit & Walnuts

–

Champagne-Poached Pear

Boreal Spices, Almond Crunch & Cacao Nibs

–

Mignardise

225 \$

Wine pairing 85\$

Gratuity 18% and taxes not included