

MENU DÉGUSTATION

GASPACHO DE CONCOMBRES ET AVOCATS,
ESPUMA DE LARDONS

SAUMON À L'UNILATÉRALE SUR TRAIT DE
PANAIS ET GELÉE DE CAROTTES ET BETTERAVES

PÂTES FRAÎCHES, PISTOU DE BASILIC ET
ORANGE

BRAISÉ DE BOEUF

Purée de pommes de terre, carottes laquées au miel
et au beurre avec fromage fumé au bacon de la
Ferme Vallée Verte



ÎLE FLOTTANTE ORANGE ET VANILLE



Braisé de boeuf

55 \$

Taxes et service en sus.

REHAUSSEZ VOTRE DÉGUSTATION AVEC L'ACCORD
METS ET VINS PROPOSÉ PAR NOTRE CHEF.
5 vins, supplément de 35 \$ / personne.

DÉCOUVREZ NOTRE CONCEPT QUI MISE SUR L'EXPÉRIENCE

Rassemblez-vous autour de la table spécialement créée
pour l'EXPÉRIENCE G, signée par l'artiste-peintre Guilbo
et laissez-vous porter par le talent et les inspirations de
notre brigade G.

Consultez l'onglet EXPÉRIENCE G pour tous les détails.

