

8

Pain Amour Fantaisie

pour 2 personnes

MENU

des Fêtes

2025

35

Huîtres fraîches et bulles

pour 2 personnes

Menu disponible du 21 décembre 2025 au 2 janvier 2026

Menu fixe uniquement disponible sur le premier service de 17h30 - 18h00 - 18h30

Perce-neige

Tartare de pétoncles de la Côte-Est, vinaigrette au poireau et vinaigre de poire,
poires pochées au vin blanc, poireau brûlé, chiffonnade de poireau, ficelles de
pommes de terre croustillantes, gel de poire

Extra truffe noire + 15

Les Boucans

Gravlax de saumon légèrement fumé au bois d'érable, caviar de saumon, verjus de
Chardonnay, pommes vertes, fenouil, tempura de gingembre mariné, lime brûlée,
crème aigre aux herbes

Cap au Nord

Pavé de cerf rouge, purée de topinambours, topinambours rôtis, chutney de
canneberges, noisettes torréfiées, armillaires de miel, jus corsé au vinaigre de
baies nordiques, chips de topinambour

Extra foie gras poêlé + 15

Amour Passion

Pavlova, ganache au chocolat noir, rocher au gruê de cacao, gel au fruit de la pas-
sion, Chantilly au chocolat blanc, meringues craquantes, sorbet passion, myrique
baumier

95

Accord mets & vins découverte 75

Accord mets & vins prestige 95

Menu enfant 45



MENU

des Fêtes

2025

Menu disponible du 21 décembre 2025 au 2 janvier 2026
Menu fixe uniquement disponible sur le premier service de 17h30 - 18h00 - 18h30

Option végétarienne et végane

Perce-neige

Carpaccio de tofu tendre mariné, gel de clémentine au citron vert, vinaigrette aux baies roses, airelles sauvages, granité, feuille de riz soufflée, poudre de conifère

Les boucans

Poireau brûlé, verjus de Chardonnay, pommes vertes, fenouil, tempura de gingembre mariné, lime, crème d'avoine aux herbes

Cap au Nord

Crinière-de-lion marinée et grillée, purée de topinambours, topinambours rôtis, chutney de canneberges, noisettes torréfiées, jus corsé végétal au vinaigre de baies nordiques

Amour Passion

Pavlova, ganache au chocolat noir, rocher au grué de cacao, gel au fruit de la passion, Chantilly au chocolat blanc, meringues craquantes, sorbet passion, myrique baumier



8

Pain Amour Fantaisie

pour 2 personnes

MENU

des Fêtes
2025

35

Huîtres fraîches et bulles

pour 2 personnes

Menu disponible du 21 décembre 2025 au 2 janvier 2026

Menu fixe uniquement disponible sur le second service de 20h00 - 20h30 - 21h00

Perce-neige

Tartare de pétoncles de la Côte-Est, vinaigrette au poireau et vinaigre de poire,
poires pochées au vin blanc, poireau brûlé, chiffonnade de poireau, ficelles de
pommes de terre croustillantes, gel de poire

Extra truffe noire + 15

Les Boucans

Gravlax de saumon légèrement fumé au bois d'érable, caviar de saumon, verjus de
Chardonnay, pommes vertes, fenouil, tempura de gingembre mariné, lime brûlée,
crème aigre aux herbes

Cap au Nord

Pavé de cerf rouge, purée de topinambours, topinambours rôtis, chutney de
canneberges, noisettes torréfiées, armillaires de miel, jus corsé au vinaigre de
baies nordiques, chips de topinambour

Extra foie gras poêlé + 15

Brise-glace

Barbotine d'Aperol spritz glacé à l'orange amère, orange fraîchement pressé,
bulles de Prosecco

La réserve

Meule de petit fromage fondant en cassolette, panais rôtis au thym, abricot, gel
d'abricot, graines sablées chips de panais, pain focaccia grillé

Amour Passion

Pavlova, ganache au chocolat noir, rocher au grué de cacao, gel au fruit de la pas-
sion, Chantilly au chocolat blanc, meringues craquantes, sorbet passion, myrique
baumier

125

Accord mets & vins découverte 75 | Accord mets & vins prestige 95 | Menu enfant 45



MENU

des Fêtes

2025

Menu disponible du 21 décembre 2025 au 2 janvier 2026
Menu fixe uniquement disponible sur le second service de 20h00 - 20h30 - 21h00

Option végétarienne et végane

Perce-neige

Carpaccio de tofu tendre mariné, gel de clémentine au citron vert, vinaigrette aux baies roses, airelles sauvages, granité, feuille de riz soufflée, poudre de conifère

Les boucans

Poireau brûlé, verjus de Chardonnay, pommes vertes, fenouil, tempura de gingembre mariné, lime, crème d'avoine aux herbes

Cap au Nord

Crinière-de-lion marinée et grillée, purée de topinambours, topinambours rôtis, chutney de canneberges, noisettes torréfiées, jus corsé végétal au vinaigre de baies nordiques

Brise-glace

Barbotine d'Aperol spritz glacé, orange, Prosecco ou liqueur de pomme
Michel Jodoin, sorbet pomme verte et concombre

La réserve

Tartelette à l'abricot, faux-mage de cajou coulant, panais rôtis au thym, abricot, gel d'abricot, graines sablées chips de panais, pain focaccia grillé

Amour Passion

Pavlova, ganache au chocolat noir, rocher au gruau de cacao, gel au fruit de la passion, Chantilly au chocolat blanc, meringues craquantes, sorbet passion, myrrique baumier

