

Intro *Nous sommes heureux de vous présenter le nouveau « Menu La découverte » - une collection artistique de petits services de dégustation choisis et préparés par le chef Romain Riva à tous les soirs.* **69**

L'offre *Nous recommandons personnellement cette offre à tous les invités aventuriers et fins gourmets. Nous tentons de présenter des choix novateurs au menu et de vous accorder le luxe d'une heureuse surprise. Le présent menu met en vedette les ingrédients saisonniers les plus frais provenant des nombreux agriculteurs locaux. Notre évolution constante et notre défi de vous plaire nous amène à vous offrir :*

La découverte *Toutes les personnes à la table doivent choisir ce même menu. Veuillez avertir le serveur de toute allergie ou problème alimentaire. Laissez-nous vous surprendre. Une description du plat accompagnera chaque service.*
Le présent menu est offert tous les soirs sauf le samedi. Selon la disponibilité des produits, il est possible qu'il ne puisse être offert certains soirs.

Raison d'être *Depuis l'ouverture, il y a huit ans, nous avons constaté que nos invités – et notre équipe culinaire – répondent mieux lorsqu'ils sont inspirés. Pour nos invités, c'est le choix de prendre un « beau risque » - de découvrir quelque chose de nouveau et d'unique. Pour l'équipe culinaire, c'est le couronnement de leur innovation et de leur créativité par le biais de votre appréciation et de votre satisfaction.*

Savourez.

Les hôtes *Robert Milling et Lynn Berthiaume
Les aubergistes*

Vins recommandés

<i>Rouges</i>		<i>Blancs</i>	
<i>Shiraz, McLaren Vale, Rockbare</i>	54	<i>Sancerre, Domaine de la Moussière</i>	
<i>Château Rocher Corbin, Montagne</i>		<i>Alphonse Mellot</i>	52
<i>Saint-Emilion</i>	58	<i>Chardonnay, McLaren Vale, Rockbare</i>	52
<i>Mas la Plana, Penedès, Miguel Torres</i>	89	<i>Bourgogne, Michel Bouzereau et fils</i>	60
<i>Osoyoos Larose, Le Grand Vin</i>		<i>Chateauneuf-du-Pape, Beaugrenard</i>	86
<i>Okanagan Valley</i>	98		
<i>Cidre de glace</i>		<i>Porto</i>	
<i>Part des Anges (verre)</i>	11	<i>Taylor 20 ans (verre)</i>	12

Menu La découverte

Intro *Nous sommes heureux de vous présenter le nouveau « Menu La découverte » - une collection artistique de petits services de dégustation choisis et préparés par le chef Romain Riva à tous les soirs.*

25
de surplus,
sur votre
forfait incluant
le souper

L'offre *Nous recommandons personnellement cette offre à tous les invités aventuriers et fins gourmets. Nous tentons de présenter des choix novateurs au menu et de vous accorder le luxe d'une heureuse surprise. Le présent menu met en vedette les ingrédients saisonniers les plus frais provenant des nombreux agriculteurs locaux. Notre évolution constante et notre défi de vous plaire nous amène à vous offrir :*

La découverte *Toutes les personnes à la table doivent choisir ce même menu. Veuillez avertir le serveur de toute allergie ou problème alimentaire. Laissez-nous vous surprendre. Une description du plat accompagnera chaque service.*

Le présent menu est offert tous les soirs sauf le samedi. Selon la disponibilité des produits, il est possible qu'il ne puisse être offert certains soirs.

Raison d'être *Depuis l'ouverture, il y a huit ans, nous avons constaté que nos invités – et notre équipe culinaire – répondent mieux lorsqu'ils sont inspirés. Pour nos invités, c'est le choix de prendre un « beau risque » - de découvrir quelque chose de nouveau et d'unique. Pour l'équipe culinaire, c'est le couronnement de leur innovation et de leur créativité par le biais de votre appréciation et de votre satisfaction.*

Savourez.

Les hôtes *Robert Milling et Lynn Berthiaume
Les aubergistes*

Vins recommandés

<i>Rouges</i>		<i>Blancs</i>	
<i>Shiraz, McLaren Vale, Rockbare</i>	54	<i>Sancerre, Domaine de la Moussière</i>	
<i>Château Rocher Corbin, Montagne</i>		<i>Alphonse Mellot</i>	52
<i>Saint-Emilion</i>	58	<i>Chardonnay, McLaren Vale, Rockbare</i>	52
<i>Mas la Plana, Penedès, Miguel Torres</i>	89	<i>Bourgogne, Michel Bouzereau et fils</i>	60
<i>Osoyoos Larose, Le Grand Vin</i>		<i>Chateauneuf-du-Pape, Beaugrenard</i>	86
<i>Okanagan Valley</i>	98		
<i>Cidre de glace</i>		<i>Porto</i>	
<i>Part des Anges (verre)</i>	11	<i>Taylor 20 ans (verre)</i>	12