



# MENU 3 SERVICES

55\$

DU JEUDI 24 OCTOBRE AU DIMANCHE 3 NOVEMBRE 2024

## CEVICHE DE GREVETTES D'ARGENTINE ET PIEUVRES

JUS DE CEVICHE AU FRUIT DE LA PASSION, PURÉE DE PATATE DOUCE, GRENADE, CHIPS DE MAÏS CHAUDES ET SALADE D'AVOCAT FRAÎCHE

(ACCOMPAGNEMENT DE VIN : RAPAURA SPRINGS SAUVIGNON BLANC)

VERRE: 15\$

## CÔTE DE BOEUF EN CROÛTE D'AIL, HARICOTS SAUTÉS ET CHORIZO

CHIMICHURRI MAISON, HARICOTS BLANCS ET CHORIZO

(ACCOMPAGNEMENT DE VIN: CRIOS SUSTENTIA CABERNET SAUVIGNON)

VERRE: 17\$

## MILLES-FEUILLE AU YUZU

CRÈME DE YUZU ET MERINGUE AU CITRON

DÉCOUVREZ UN MENU RAFFINÉ INSPIRÉ DE LA RICHESSE CULINAIRE DE OAXACA, OÙ TRADITION ET INNOVATION SE RENCONTRENT. NOS PLATS RENDENT HOMMAGE AUX SAVEURS VIBRANTES DU MEXIQUE, SUBLIMÉS PAR DES TECHNIQUES CONTEMPORAINES DIGNES DES PLUS GRANDES TABLES ÉTOILÉES MICHELIN.

MONT-TREMBLANT  
*à table*