



MENU DÉGUSTATION 95\$/pp Minimum 8 personnes

Découvrez le sujet de prédilection de sEb ... La créativité

Sébastien Houle s'inspire du moment présent, du produit frais, de la production régionale conjuguée au produit rare arrivé subitement dans sa cuisine pour composer un menu unique. Laissez-vous surprendre par la combinaison inédite de parfums et de saveurs et offrez-vous un voyage gustatif hors du commun.

Pain focaccia maison

Amuse bouche

Fruits de mer

Foie gras

Ris de veau et homard ou plat de saison

Bouchée surprise

Cerf ou viande de saison

Fromage

Pré- dessert

Dessert

Mignardise

NOTES :

Frais de livraison et location d'équipement : prix à confirmer

Suggestion de nos vins en importation privé : prix à confirmer

Chef 300\$, serveur 200\$, nombre à confirmer, frais d'administration, service et taxes en sus