



- Menu par Hakim Chajar -

1^{er} service

Rillettes de maquereau fumé à la mascarpone
Terrine de porc Nagano, crème fraîche et brunoise de légumes
Focaccia grillée et blinis maison
Oeufs mimosa aux épices tourtières
Oreilles de porcelet, betteraves acidulées façon tacos
Marinade de légumes

2^{ème} service

Tarte de langues de veau et lardons à la shish taouk, oignons
caramélisés au sirop d'érable et fromage en grain
Os à moelle surmonté de calmars grillés et émulsion de citron
Sauté de palourdes aux petits lardons et salsa verde

3^{ème} service

Dinde confite aux épices à tajine sur cavatelli au safran
Jarret de veau braisé au sirop d'érable sur pommes dauphine
Carottes glacées au vinaigre de cidre, graines de tournesol et coriandre

4^{ème} service

Tatin de banane au caramel d'érable et chocolat
Pouding chômeur à l'érable
Beignes décadents au sucre d'érable

Tire d'érable traditionnelle sur bloc de glace