

## MENU PREMIUM

Diner à 4 services

### APÉRITIF (Sélectionnez deux items)

TARTARE DE SAUMON	Carpaccio de pommes, avocat, crustini
GRAVLAX DE SAUMON SÉCHÉ	Saumon séché maison avec sel, sucre et aneth; sauce moutarde-aneth
HUÎTRES FRAÎCHES sur écailles	½ dz. Huîtres cocktail, sauce mignonette
HUÎTRES ROCKEFELLER (4)	Épinards sautés, champignons, sauce Mornay
TATAKI DE THON	Thon en croûte de sésame, daikon, wakamé, aioli au wasabi, sauce Ponzu
GÂTEAU DE CRABE	Sauce à la moutarde ancienne
CARPACCIO DE BOEUF EN CROÛTE DE POIVRE	Roquette, copeaux Parmigiano Reggiano, huile de truffe

### SALADE (Sélectionnez deux items)

CÉSAR	Romaine, Parmigiano Reggiano, croûtons à l'ail fait maison
" QUARTIER" DE LAITUE ICEBERG	Vinaigrette Maytag, fromage bleu émietté, ciboulette, croûtons à l'ail
I'ALIKI	Tomates, concombres, oignons Français, olives Kalamata, origan, fromage Feta de baril

### PLAT PRINCIPAL (Sélectionnez trois items)

FILET MIGNON 8oz	Champignons sauvages, réduction de veau-Porto
CONTRE-FILET 12oz	Purée de pommes de terre, oignons caramélisés, réduction de veau-Porto
ENTRECÔTE 12oz	Choix de pomme de terre!
FILET MIGNON BRULÉ	Filet Mignon de 8oz enveloppé de prosciutto, garni de fromage Brie, purée de pommes de terre à l'ail, réduction de veau-Porto
FLÉTAN	Poêlé, beurre blanc citron-aneth; servi avec pommes de terre rattes, asperges et carottes
PAUPIETTE D'OMBLE CHEVALIER	Purée de pomme de terre à l'ail, champignons royaux, poireaux caramélisés, une touche de réduction de veau-Porto
FILET DE LOUP DE MER	Loup de mer, oignons cipollini, tomates cerises, olives Kalamata câpres, vin blanc, fines herbes; épinards sautés

DESSERT	Pâtisserie dessert du Chef
	Soufflé au chocolat & crème glace a la vanille

BREUVAGE	Café   Caffè Americano
----------	------------------------

**\$100**

Taxes applicables et pourboire de 18 % sur les aliments et boissons **non inclus**

#### Pasta Course

- Penne pomodoro : 10\$
- Ravioli d'homard : 15\$

\*Canapés disponibles sur demande