



## MENU ARGENT

Diner à 3 Services

### APÉRITIF

(Sélectionnez deux items)

MESLUN

Vinaigrette au miel et balsamique blanc

CÉSAR

Romaine, Parmigiano Reggiano, croûtons à l'ail faits maison

BALUCHON

Pâte Phyllo farcie au saumon fumé, fromage à la crème, mascarpone, oignon rouge, câpres, aneth fraîche, zeste de citron, evoo

CARPACCIO DE BETTERAVES RÔTIÉS

Betteraves rouges et jaunes, roquette, feta émietté, réduction balsamique

ROULEAU DE PRINTEMPS AU BOEUF

Sauce à la mangue et prunes, sésames, réduction balsamique

### PLAT PRINCIPAL

(Sélectionnez trois items)

FILET MIGNON 6oz

Purée de pomme terre à l'ail, champignons sauvages, réduction de veau-Porto

CONTRE FILET 10oz

Oignons caramélisés, réduction de veau-Porto

RAVIOLI AU HOMARD

½ Queue de homard, tomates cerises séchées, réduction de bisque de homard à la crème et brandy, poivre vert de Madagascar, oignons verts

ESCALOPE DE VEAU MARSALA

Longe de veau légèrement saupoudrée de farine avec champignons sauvages, vin marsala; mini tour de légumes grillés, réduction balsamique

FILET DE LOUP DE MER

Loup de mer, oignons cipollini, tomates cerises, olives Kalamata câpres, vin blanc, fines herbes; épinards sautés

SAUMON EN CROÛTE DE SÉSAMES

Pousses de bok-choy, graines de sésame, sauce Ponzu, échalotes, gingembre

BOEUF WELLINGTON

Filet de bœuf, enrobé de lardons & foie gras torchon, duxelle de champignons, bacon, enveloppé dans de la pâte feuilletée et cuit au four; asperges, bébés carottes

### DESSERT

Pâtisserie dessert du Chef

Soufflé au chocolat & crème glace à la vanille

### BREUVAGE

Café | Caffè Americano

**70\$**

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

#### Pâtes Cours

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

\*Canapés disponibles sur demande