



MENU OR

Diner à 3 services

APÉRITIF (Sélectionnez deux items)

DUMPLINGS AU HOMARD ET BOEUF	Réduction de veau infusée à l'huile de sésames, sauce Miso-mirin, graines de sésame, ciboulette
CALMARS FRITS	Servi avec aioli aux truffes
TARTARE DE SAUMON	Carpaccio de pommes, avocat, crustini
HUÎTRES FRAÎCHES sur écailles	½ dz. Huitres cocktail, sauce mignonette
GRAVLAX DE SAUMON SÉCHÉ	Saumon séché maison avec sel, sucre et aneth; sauce moutard-aneth
ROULEAU DE PRINTEMPS AU BOEUF	Sauce à la mangue et prunes, sésames, réduction balsamique
MESLUN	Vinaigrette au miel et balsamique blanc
CÉSAR	Romaine, Parmigiano Reggiano, croûtons à l'ail faits maison

PLAT PRINCIPAL (Sélectionnez trois items)

FILET MIGNON 8oz	Champignons sauvages, réduction de veau-Porto
CONTRE-FILET 12oz	Purée de pommes de terre à l'ail, oignons caramélisés, réduction de veau-Porto
ENTRECÔTE 12oz	Choix de pomme de terre!
RAVIOLI AU HOMARD	Queue de homard, tomates cerises séchées, réduction de bisque de homard à la crème et brandy, poivre vert de Madagascar, oignons verts
FLÉTAN	Poêlé, beurre blanc citron-aneth; servi avec pommes de terre rattes, asperges et carottes
PAUPIETTE OMBLE CHEVALIER	Purée de pommes de terre à l'ail, champignons royaux, poireaux caramélisés, beurre blanc, réduction de vin-Porto
FILET DE LOUP DE MER	Loup de mer, oignons cipollini, tomates cerises, olives Kalamata câpres, vin blanc, fines herbes; épinards sautés
BOEUF WELLINGTON	Filet de bœuf, enrobé de lardons & foie gras torchon, duxelle de champignons, bacon, puis enveloppé dans de la pâte feuilletée et cuit au four; asperges, bébés carottes

DESSERT	Pâtisserie dessert du Chef
	Soufflé au chocolat & crème glacée à la vanille

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

\$85

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

Pasta Course

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

*Canapés disponibles sur demande