



MENU PREMIUM

Diner à 4 services

APÉRITIF (Sélectionnez deux items)

TARTARE DE SAUMON	Carpaccio de pommes, avocat, crustini
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 émiété, 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	Purée de pomme terre à l'ail, champignons sauvages, réduction de veau-Porto
CONTRE-FILET 12oz	Purée de pommes de terre, oignons caramélisés, réduction de veau-Porto
ENTRECÔTE SANS OS 12oz	Choix de pomme de terre!
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