



MENU PLATINE

Dîner à 4 services

APÉRITIF

(Sélectionnez deux items)

TARTARE DE THON	Avocat, sauce miso-mirin, graines de sésame
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 moutarde ancienne
PIEUVRE GRILLÉS	Oignons rouges, câpres, origan
COCKTAIL DE FRUITS DE MER	Crevette U6/8, huître, ½ queue de homard

SALADE

(Sélectionnez deux items)

CÉSAR	Romaine, Parmigiano Reggiano, croûtons à l'ail faits 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 du baril, huile d'olive vierge

PLAT PRINCIPAL

(Sélectionnez trois items)

ENTRECÔTE 18oz	choix de pomme de terre
COUPE KANSAS 16oz	choix de pomme de terre
FILET MIGNON 12oz	choix de pomme de terre
THON EN CROÛTE AU SÉSAME	Riz panko croustillant, wakamé, gingembre, aioli au wasabi, sauce Ponzu, échalotes
BAR DU CHILI	Poêlé, herbes fraîches, estragon, vin blanc et servi sur pommes de terre fingerling, fenouil, oignons Cipollini, tomates cerises
FLÉTAN	Poêlé, beurre blanc citron-aneth; servi avec pommes de terre rattes, asperges et carottes

DESSERT

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

BREUVAGE

Espresso | Caffè Americano

\$125

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