



MENU ARGENT

Dîner à 3 Services

APÉRITIF

(Sélectionnez deux items)

MESLUN	Vinaigrette au miel et balsamique blanc
CÉSAR	Romaine, Parmigiano Reggiano, croûtons à l'ail faits maison
GÂTEAU DE CREVETTE	Sauce à la crème Orientale
CARPACCIO DE BETTERAVES RÔTIÉS	Fromage de chèvre, pacanes rôties, canneberges, roquette, glaçage 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 12oz	Purée de pommes de terre à l'ail, 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
CÔTE DE VEAU	Côte de veau 12 oz, poêlée et finie au four; Pommes pont-neuf, asperges, beurre maître d'hôtel, réduction de veau au porto
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

DESSERT

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

BREUVAGE

Café | Caffè Americano

75\$

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