



## 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. Huîtres cocktail, sauce mignonette
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	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
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
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

DESSERT	Pâtisserie dessert du Chef Soufflé au chocolat & crème glace 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