



MENU ARGENT

Diner à 3 Services

APÉRITIF

(Sélectionnez deux items)

CARPACCIO DE BETTERAVES RÔTIES

Fromage de chèvre, pacanes rôties, canneberges, roquette, glaçage balsamique
Sauce à la crème Orientale

GÂTEAU DE CREVETTE

BALUCHON

Pâte Phyllo farcie au saumon fumé, fromage à la crème, mascarpone,
oignon rouge, câpres, aneth fraîche, zeste de citron.

ROULEAU DE PRINTEMPS AU BOEUF

Sauce à la mangue et prunes, sésames, réduction balsamique

MESCLUN

Vinaigrette au miel et balsamique blanc

CÉSAR

Romaine, Parmigiano Reggiano, croûtons à l'ail faits maison
chips de prosciutto, anchois

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 12oz

Côte de veau 12 oz, poêlée et finie au four; Pommes pont-neuf, asperges,
beurre maître d'hôtel, réduction de veau au porto

LOUP DE MER AU MISO

Loup de mer en croûte de sésame, bok choy, sauce miso-mirin,
oignons verts, gingembre

SAUMON ŐRA KING

sans crème, coulis de pois à la menthe et nappé avec fleurons de chou-fleur

DESSERT

Soufflé au chocolat & crème glace à la vanille

BREUVAGE

Café | Caffè Americano

80\$

les taxes applicables et les frais de service de 18 % seront ajoutés à votre facture

Pâtes Cours

- SANS-GLUTEN Penne pomodoro : 10\$ | p.p.
- Cavatelli: 12\$ | p.p.
- Ravioli d'homard: 15\$ | p.p.

*Canapés disponibles sur demande

Les offres de menu sont basées sur la saisonnalité du produit et

les prix sont sujets à changement