



MENU OR

Diner à 3 services

APÉRITIF (Sélectionnez deux items)

TARTARE SAUMON ÔRA KING	Avocat, huile de piment, câpres, crostini
GÂTEAU DE CREVETTE	Sauce à la crème Orientale
HUÎTRES FRAÎCHES sur écailles	½ dz. Huîtres cocktail, sauce mignonette
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
I'ALIKI	Tomates, concombres, oignons Français, olives Kalamata, origan, câpres aux baies, fromage Feta de baril
CÉSAR	Romaine, Parmigiano Reggiano, croûtons à l'ail faits maison, chips de prosciutto, anchois

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 12oz	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
FILET DE LOUP DE MER	Loup de mer, oignons cipollini, tomates cerises, olives Kalamata, câpres, vin blanc, fines herbes; épinards sautés
SAUMON ÔRA 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

\$90

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