

## MENU PLATINE

Dîner à 4 services

### APÉRITIF

(Sélectionnez deux items)

TARTARE SAUMON ŐRA KING	Avocat, huile de piment, câpres, crostini
TARTARE THON "YELLOWFIN"	Avocats, graines de sésame, sauce miso-mirin
HUÎTRES FRAÎCHES sur écailles	½ dz. Huîtres cocktail, sauce mignonette
HUÎTRES ROCKEFELLER (4)	Épinards sautés, champignons, Pernod, sauce Mornay
TATAKI DE THON EN CROUTE DE SESAME	Daikon, wakamé, aioli au wasabi, réduction de veau au porto infusée huile de sésame & mirin
GÂTEAU DE CRABE	Sauce à moutarde ancienne
PIEUVRE GRILLÉS	Oignons rouges, câpres, origan

### SALADE

(Sélectionnez deux items)

CÉSAR	Romaine, Parmigiano Reggiano, croûtons à l'ail faits maison chips de prosciutto, anchois
" QUARTIER" DE LAITUE ICEBERG	Vinaigrette Maytag, fromage bleu émietté, tomates cerises, prosciutto croustillant
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!
KANSAS 16oz	Choix de pomme de terre!
FILET MIGNON 12oz	Purée de pomme terre à l'ail, champignons sauvages, réduction de veau-Porto
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 huile de citron
FLÉTAN	Poêlé, beurre blanc citron-aneth; servi avec pommes de terre rattes, asperges et carottes

### DESSERT

Soufflé au chocolat & crème glace a la vanille

### BREUVAGE

Espresso | Caffè Americano

**\$125**

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**