



## MENU PREMIUM

Diner à 4 services

### APÉRITIF (Sélectionnez deux items)

|   |   |
|---|---|
| TARTARE SAUMON ÔRA KING                   | Avocat, huile de piment, câpres, crostini                                   |
| HUÎTRES FRAÎCHES sur écailles             | ½ dz. Huîtres cocktail, sauce mignonette                                    |
| HUÎTRES ROCKEFELLER (4)                   | Épinards sautés, champignons, Pernod, sauce Mornay                          |
| TATAKI DE THON "YELLOWFIN"                | Thon en croûte de sésame, daikon, wakamé, aïoli au wasabi, sauce miso-mirin |
| GÂTEAU DE CRABE                           | Sauce à la moutarde ancienne  |
| CARPACCIO DE BOEUF EN CROÛTE<br>DE POIVRE | Roquette, Parmigiano Reggiano, glaçage balsamique                           |

### SALADE (Sélectionnez deux items)

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| CÉSAR                         | Romaine, Parmigiano Reggiano, croûtons à l'ail faits maison<br>chips de prosciutto, anchois                |
| " QUARTIER" DE LAITUE ICEBERG | Vinaigrette Maytag, fromage bleu émiété, tomates cerises, prosciutto croustillant                          |
| I'ALIKI                       | Tomates, concombres, oignons Français, olives Kalamata, origan,<br>câpres aux baies, fromage Feta de baril |

### 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  |
| COUPE "DELMONICO" 14oz | Choix de pomme de terre!  |
| FLÉTAN                 | Poêlé, beurre blanc citron-aneth; servi avec pommes de terre rattes,<br>asperges et carottes  |
| FILET DE LOUP DE MER   | Loup de mer, oignons cipollini, tomates cerises, olives Kalamata<br>câpres, vin blanc, fines herbes; épinards sautés                      |
| RAVIOLI AU HOMARD      | Queue de homard, tomates cerises séchées, réduction de bisque de homard<br>à la crème et brandy, poivre vert de Madagascar, oignons verts |

DESSERT Soufflé au chocolat & crème glace a la vanille

BREUVAGE Café | Caffè Americano

**\$110**

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**