

MENU FÊTE DES MÈRES

TABLE D'HÔTE SPÉCIALE À 3 SERVICES



- APPETIZERS -

CHOIX DE:

TARTARE DE SAUMON BIO

Avocat, huile épicée, câpres, crostini

CALMARS FRITS

Aioli

SALADE CÉSAR AU CHOU FRISÉ

Tomates cerises, avocat, croûtons

DUMPLINGS AU HOMARD & CÔTE COURTE DE BŒUF

*Réduction de veau infusée à l'huile de sésame, graines de sésames, sauce
miso-mirin, ciboulettes*

- PLATS PRINCIPAUX -

CHOIX DE:

FILET MIGNON BRÛLÉ 8oz

*Filet mignon avec fromage de chèvre, purée de pomme terre à l'ail, champignons
sauvages, réduction de veau-Porto*

STEAK FRITES 12oz

Contre filet, frites maison, sauce béarnaise

LINGUINI AU HOMARD

*Spaghetti, tomates cerises séchées, réduction de bisque de homard à la crème et
brandy, poivre vert de Madagascar, oignons verts, queue de homard Canadien*

FILET DE BRANZINO [LOUP DE MER]

*Branzino, oignons perlés, tomates cerises, câpres, olives Kalamata, vin blanc, fines
herbes, épinards sautés*

- DESSERTS -

CHOIX DE:

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT

Servi avec de la crème glacée à la vanille

BREUVAGE

CAFÉ FILTRE | THÉ

110 \$

Taxes applicables et pourboire de 18 % sur non inclus