

MENU SAINT-VALENTIN

TABLE D'HÔTE SPÉCIALE À 3 SERVICES



- ENTRÉES -

CHOIX DE :

HUÎTRES FRAÎCHES

½ dz huîtres, Sauce mignonette

TARTARE DE SAUMON ŌRA KING

Avocat, huile épicee, câpres, crostini

CARPACCIO DE BŒUF

Filet mignon, copeaux de Parmigiano Reggiano, roquette, huile d'olive extra vierge, glaçage balsamique

SALADE CÉSAR AU CHOU FRISÉ

Tomates cerises, avocat, croûtons

HUÎTRES ROCKEFELLER

Épinards sautés, champignons sauvages, sauce Mornay

- PLATS PRINCIPAUX -

CHOIX DE :

FILET MIGNON 8oz

Purée de pomme terre à l'ail, champignons sauvages, réduction de veau-Porto

STEAK FRITES 12oz

Contre filet, frites maison, sauce béarnaise

FLÉTAN

Gnochettini, bébé épinards, sauce à l'huile citronnée

COUPE DE STEAK GRAND FORMAT À PARTAGER +\$30

PORTERHOUSE 32oz

Purée de pommes de terre à l'ail, épinards sautées

- DESSERTS -

CHOIX DE :

PROFITEROLE

L'ARLEQUIN

BREUVAGE

CAFÉ FILTRE | THÉ

95 \$

Taxes applicables et pourboire de 18 % sur non inclus