

MENU SAINT-VALENTIN

TABLE D'HÔTE SPÉCIALE À 3 SERVICES



- ENTRÉES -

CHOIX DE :

HUÎTRES FRAÎCHES

½ dz huîtres, Sauce mignonette

TARTARE DE SAUMON ŒRA KING

Avocat, huile épicée, câpres, crostini

CARPACCIO DE SAUMON FUMÉ

Saumon fumé maison, asperges, laitue frisée, aneth, ciboulette, vinaigrette aux agrumes

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

Gnochetti, bébé épinards, sauce à l'huile citronnée

COUPE DE STEAK GRAND FORMAT À PARTAGER +\$30

PORTERHOUSE 40oz

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