

## PRIX-FIXE MENU #3

Diner à 4 services

### APÉRITIF

(Sélectionnez deux items)

DUMPLINGS AU HOMARD ET CÔTE	Réduction de veau infusée à l'huile de sésames, sauce Miso-mirin,
COURTE DE BOEUF	graines de sésame, ciboulette
TARTARE DE SAUMON	Carpaccio de pommes, avocat, crustini
PIEUVRE TUNISIENNE GRILLÉ	Oignons, câpres, origan, huile d'olive extra-vierge
HUÎTRES	½ dz. Huîtres, sauce mignonette
HUÎTRES ROCKEFELLER	Épinards sautés, champignons, sauce Mornay
TATAKI DE THON	Thon en croûte de sésame, daikon, wakamé, aïoli au wasabi
COCKTAIL DE CREVETTES U 8/12	Sauce cocktail maison

### SALADE

(Sélectionnez deux items)

CÉSAR	Parmesan, Prosciutto croustillant
QUART DE LAITUE ICEBERG	Tomates cerises, prosciutto croustillant, vinaigrette au fromage Bleu
GRECQUE	Tomates, concombres, oignons, olives Kalamata, poivrons verts, fromage Feta, origan, huile d'olive vierge, pain grillé

### PLAT PRINCIPAL

(Sélectionnez trois items)

STEAK FRITES	Entrecôte sans Os; choix de pomme de terre
FILET MIGNON 6oz	Purée de pomme de terre, champignons, réduction de veau-Porto
RAVIOLI AU HOMARD	Queue de homard 4.5oz, tomates cerises séchées, réduction de bisque de homard à la crème et Cognac, poivrons Madagascar, oignons verts
FLÉTAN	Gnocchetti & pousses d'épinards
THON EN CROÛTE AU SÉSAME	Riz panko croustillant, épinards sautés, gingembre, aïoli au wasabi, sauce miso-mirin

### Options Supplémentaires

O & TERRE	Filet Mignon 6oz & ¼ lb Crevettes Tigrés noires.....Ajouter 15\$
ENTRECÔTE 16oz (Vielli sec)	Choix de pomme de terre, légumes de saison.....Ajouter 15\$

### DESSERT

Flourless Chocolate Soufflé | Vanilla bean Ice cream  
Crème Brulé

### BEVERAGE

Café | Thé

**\$70**

Taxes applicables et pourboire de 18 % sur les aliments et boissons **non inclus**

### Pasta Course

- Penne pomodoro : 7\$
- Ravioli d'homard : 10\$

\*Canapés disponibles sur demande