

Table d'hôte

Soupe du jour Soup of the day



Tartare duo de Terre et Mer, bœuf et saumon, servi avec assaisonnements classiques, aïoli à l'ail brûlé, jaune d'œuf séché et croûtons maison

Sterling Surf and Turf Tartare duo, Salmon and Beef, with Classic Accoutrements, Burnt Garlic Aioli, Cured Egg Yolk, and House Croutons

Ou / or

Escargots braisés avec beurre à l'ail, champignons rôties, béchamel de fromage de chèvre, cressons, servi sur pain brioche avec œuf de caille miroir

Escargot served on warm brioche bread, braised in garlic butter with roasted mushrooms, goat cheese béchamel, watercress and topped with a sunny side quail egg

Ou / or

Courges Delicata rôties avec vinaigrette citron et échalotes, servi avec graines de citrouilles rôties, mousse de fromage feta, pois vert, cresson et poussière de poivre rose

Roasted Delicata squash with a lemon shallot vinaigrette, served with whipped feta, toasted pumpkin seeds, pea shoots, bitter greens and pink peppercorn dust



Filet Mignon Sterling 8 oz, servi avec champignons sauvages sautés, purée de pommes de terre à l'ail, et sauce aux deux poivres

Sterling 8 oz Tenderloin, served with Sautéed Wild Mushrooms, Garlic Mashed Potatoes, and Peppercorn Sauce

Ou / or

Surlonge New York 12 oz, servi avec légumes saisonnier, frites maison, aïoli et Demi-glace au Porto

Sterling 12 oz New York Sirloin, served with Seasonal Vegetables, House Fries, Aioli, and Port Demi Glace

Ou / or

Carré de sanglier mariné au miel de Dijon, servi avec pommes de terre rattes confites, légumes saisonnier et sauce Chasseur

Rack of Wild Boar, marinated in Honey Dijon, served with confit fingerling potatoes, seasonal vegetables and Sauce Chasseur

Ou / or

Thon en croûte de sésame, mariné avec gingembre et ail, servi avec légumes saisonnier et risotto aux champignons

Sesame crusted Tuna, marinated in a ginger garlic glaze, served with mushroom risotto, and seasonal vegetables



Dessert du jour Desserts of the Day

85\$