

## Table d'hôte

**Soupe du jour**  
Soup of the day



**Ceviche de pétoncles avec mangues fraîches, poivrons, échalotes et coriandre, jus « leche de tigre »**

Scallop ceviche with fresh mango, red peppers, chive and cilantro , with “leche de tigre” sauce

**Ou / or**

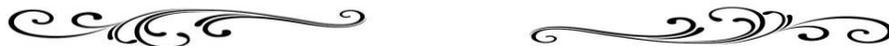
**Feuilleté d’escargots braisés au vin blanc avec une sauce crémeuse au fromage de chèvre et épinards**

Escargot braised in white wine served on a puff pastry, topped with spinach and a creamy goat cheese sauce

**Ou / or**

**Salade endives et radicchio, servi avec vinaigrette champagne et miel,  
fromage bleu émietté et chicorée**

Radicchio and endive salad topped with honey champagne vinaigrette, crumbled blue cheese and chicory



**Terre et Mer**

**Surlonge NY 8 oz Sterling Silver servi avec 2 crevettes papillons géantes, purée de pommes de terre à l'ail,  
sauce aux truffes noires et légumes frais de saison**

**Surf and Turf**

8 oz Sterling Silver NY sirloin served with 2 giant butterfly shrimps, Garlic Mashed Potatoes, summer black truffle sauce and fresh seasonal vegetables

**Ou / or**

**Côte de veau 16oz grillé sur grill de bois d’érable avec épices maison, servi avec pommes de terre au four  
Monte Carlo, légumes saisonnier et sauce porto**

16oz grilled veal ribsteak topped with house seasoning , served with twice baked potato , fresh seasonal vegetables and sweet port reduction sauce

**Ou / or**

**Morue Charbonnière en croute de pistaches et parmesans, servi avec légumes saisonnier et riz basmati  
aromatique, sauce au beurre citronné**

Pistachio and parmesan crusted Black cod topped with a lemon butter sauce and served with seasonal vegetables and aromatic basmati rice

**Ou / or**

**Magret de canard fumé garni de cerises de terre marinées ,  
servi avec rizotto au miso avec orges et champignons**

Smoked duck magret topped with pickled gooseberries and served with a miso and mushroom barley risotto



**Dessert du jour**  
Desserts of the Day

**85\$**