

STERLING

GRILLADES + FRUITS DE MER | STEAKHOUSE + SEAFOOD

SERVICE 5PM - 530PM

Menu St-Sylvestre 2022

Soupe du jour création du chef

Chef creation soup of the day

Carpaccio de chevreuil avec huile de truffes et parmesan frais

Venison carpaccio with fresh shaved parmesan and truffle oil

Ou / or

Beignet de crabe maison avec coulis de beurre blanc et tangerine

Homemade crab cake with a beurre blanc and tangerine coulis

Ou / or

Salade de roquettes Sterling avec noix de Grenoble rôties, concombres, tomates, crumble de fromage bleu et vinaigrette miel et champagne

Sterling House arugula salad with roasted walnuts , crumbled blue cheese, cucumbers, tomatoes and honey champagne vinaigrette

Filet mignon Sterling Silver 8 oz cuit a la flamme de bois d'érables servi avec sauce au vin rouge maison, purée de pomme de terre et légumes racines frais

8 oz Sterling Silver flame grilled Filet mignon topped with a house red wine sauce, garlic potato mousseline and fresh root vegetables

Ou / or

Langouste des caraïbes 9oz façon thermidor, servi avec capellini parmesan et ail, brocoli au beurre

9 oz Caribbean rock lobster thermidor served with angel hair parmesan and garlic pasta and buttered brocoli

Ou / or

Poitrine de canard fumée avec coulis de cerises de terre marinées, risotto aux asperges et accompagné de légumes frais

Smoked duck breast with pickled gooseberry coulis, asparagus risotto and fresh seasonal vegetables

Dessert du jour

Desert of the day

90\$

Menu sujet a changement sans preavis