

STERLING

GRILLADES + FRUITS DE MER | STEAKHOUSE + SEAFOOD

SERVICE 8PM – 830PM

Menu St-Sylvestre 2022

Amuse bouche tartar de thon albacore sur crouton maison

Amuse bouche, yellowfin tuna tartar on house croutons

Soupe foie gras et champignons sauvages

Foie gras and mushroom soup

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

Granité

Chateaubriand filet mignon (cuisson medium saignant/medium) servi avec sauce au vin rouge maison, gratin dauphinois et légumes racines frais

Filet mignon Chateaubriand (cooked medium rare to medium) topped with a house red wine sauce, gratin dauphinois 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 broccoli

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

Gâteau mille-feuilles avec coulis de fruits rouge

Mille-feuilles pastry with red fruit coulis

VIN MOUSSEUX

125\$

Menu sujet a changement sans préavis