



Table d'hôte Noël

Soupe du jour
Soup of the day



Tartare de boeuf fraîchement haché, assaisonnements maison, servi avec croûtons maison
Hand chopped fresh Sterling silver beef tartar with served our house seasonings and our crispy homemade croutons

Ou / or

Coquille St-Jacques Sterling avec crevettes, pétoncles, poissons blanc et champignons dans une sauce crémeuse de vin blanc et fromage mozzarella
Sterling Coquille St-jacques with shrimp, scallops, white fish and mushrooms in a creamy white wine sauce and mozzarella cheese

Ou / or

Salade du marché Sterling
Salade de verdure et roquettes, concombres, tomates et vinaigrette balsamique

Sterling House Salad

Mixed greens and arugula, cucumbers, tomatoes and balsamic vinaigrette



Ou / or

Surlonge New York Prime 12 oz grillé accompagné d'asperges balsamique, sauce béarnaise beurre noisettes, pomme de terre au four Monte Carlo et légumes frais saisonnier
Flame grille 12oz New York Prime sirloin topped with a hazelnut butter béarnaise sauce, balsamic drizzled asparagus, twice baked potato and fresh seasonal vegetables

Ou/ or

Bar Chilien poêlé avec coulis de poivrons et câpres, servi avec riz basmati et légumes frais sautés
Pan seared Chilean Sea Bass topped with a red pepper and caper berries coulis, served with aromatic basmati rice and fresh sautéed vegetable

Ou / or

Carré de sanglier mariné et grillé à la flamme de bois d'érable garni d'une sauce chimichurri d'ail noir servi avec purée de pomme de terre et légumes frais saisonnier
Marinated grilled rack of wild boar topped a chimichurri black garlic sauce, served with garlic potato puree and fresh seasonal vegetables

Ou / or

\ Filet de thon albacore en croute de sésames avec coulis de soya et érable servi avec riz basmati et légumes de saison
Sesame crusted yellow tuna topped with a maple soya coulis, served with basmati rice & seasonal vegetables



Dessert du jour
Dessert of the day

89\$

Menu sujet à changement sans préavis

Menu subject to change