

# STERLING

GRILLADES + FRUITS DE MER | STEAKHOUSE + SEAFOOD

## Table D'hôte

Soupe du jour

Soup of the day



**Coquille St-Jacques façon Sterling avec crevettes, pétoncles et variété de poissons dans une sauce béchamel maison avec pomme de terre et fromage mozzarella**

Sterling style coquille St-Jacques with a mix of shrimp, scallops and fish in a house béchamel sauce, potatoes and covered in melted mozzarella

**Ou / Or**

**Croquette de charcuteries au cheddar fumé, salami de Gênes, prosciutto di Parma**

**Salsa verde et navets marinés**

Fried charcuterie croquette with smoked cheddar, Genoa salami, prosciutto di Parma,  
On a bed of salsa verde and topped with pickled turnips

**Ou / or**

**Salade de betteraves avec poire pochée au safran, fromage de chèvre fouetté, pousses de roquettes, noisettes, vinaigrette érable et balsamique**

Roasted beetroot salad with saffron poached pears, whipped goat cheese, baby arugula,  
walnuts and maple balsamic vinaigrette



**Raviolis de homards, ricotta et oignons caramélisés, sauce au champagnes et crème de homard, garniture de caviar de saumon et huile de ciboulette**

Ravioli with lobster, ricotta and caramelized onion filling in a champagne and lobster cream sauce,  
topped with salmon roe and chive oil

**Ou / or**

**Carré de chevreuil grillé avec jus de vin rouge et chocolat noir, mousseline de céleri-rave et légumes de saison**

Char grilled rack of venison topped with a redwine and dark chocolate jus,  
served with celeriac mousseline and fresh asparagus

**Ou / or**

**Filet de morue noire avec mousse de pétoncles, cidre de Calvados crémeux, risotto de champignons sauvages avec garniture de pommes vertes marinées et légumes de saison**

Filet of black cod topped with scallop mousse, cider calvados cream sauce  
and pickled green apples, served wild mushroom risotto and seasonal vegetables

**Ou / Or**

**Surlonge NY 8 oz cuite sur flammes de bois d'érables**

**Accompagnée d'une garniture de beurre à la moelle, d'échalotes croustillante, sauce bordelaise, pomme de terre Monte-Carlo et légumes de saison**

Flame grilled 8 oz NY Striploin topped with bone marrow butter and crispy shallots,  
served with a twice baked potato, bordelaise sauce and seasonal vegetables



**Dessert du jour**

**98\$**

**Menu sujet à changement sans préavis. Menu subject to change without notice**