

Menu table d'hôte

Soupe du jour

Soup of the day



**Mini poivrons farcis et grillés avec fromage Boursin et mascarpone,
garniture de parmesans frais et réduction balsamique**

Mini stuffed char grilled peppers, with Boursin cheese and mascarpone,
topped with fresh parmesan and balsamic glaze reduction

Ou / Or

**Salade de tomates héritage avec garniture de fromage feta et yogourt grec,
vinaigrette citron et huile d'olives**

Heirloom tomato salad topped with whipped feta and Greek yogurt, olive oil and lemon vinaigrette

Ou / or

**Crudo de pétoncles et caviar, suprême d'orange et feuilles d'aneth,
gaspacho avec chili, fenouils, poblano et coriandre**

Scallop crudo and caviar, orange supreme and fresh dill fronds, gazpacho with diced chili,
fennel, poblano and coriander



**Filet de doré et queue de homard grillée avec sauce beurre blanc aux champagnes et safran, purée de pommes de
terre, asperges, huile de ciboulette et homard, légumes de saison**

Pan seared pickerel and grilled lobster tail
topped with champagne saffron beurre blanc, served with potato puree, lobster and chive drizzle and fresh greens

Ou / or

**Pâtes pappardelles avec crevettes et pétoncles dans une sauce maison crémeuse pesto aux tomates séchées et
parmesan, accompagné d'une queue de homard 4 oz et de légumes de saison**

Pappardelle pasta with shrimp and scallop in a creamy sundried pesto parmesan sauce,
served with a 4 oz lobster tail and seasonal vegetables

Ou / or

**Carré d'agneau aux herbes de Provence avec sauce demi-glace porto,
accompagné d'un risotto aux champignons sauvages et légumes de saison**

Seared herb crusted rack of lamb served with sweet port wine demi-glace sauce,
wild mushroom risotto and seasonal vegetables

Ou / Or

Surlonge NY 12 oz cuite sur flammes de bois d'érables

**Accompagné d'une garniture de pleurotes et chanterelles, pomme de terre Monte-Carlo,
sauce bordelaise et truffes, et légumes de saison**

Flame grilled 12 oz NY Striploin topped with chanterelles and oyster mushrooms, served with a twice
baked potato, truffle bordelaise sauce and seasonal vegetables



Dessert du jour