

STERLING

GRILLADES + FRUITS DE MER | STEAKHOUSE + SEAFOOD

TABLE D'HÔTE MIDI NOEL 2024

Lunch Christmas Table d'hôte 2024



Potage du jour

Soup of the day

Ou/or

Carpaccio de tomates avec roquettes, basilic, fromage buratta et vinaigrette balsamique

Tomato carpaccio served with arugula, basil, buratini and topped with balsamic vinaigrette

Osso Bucco braisé et gremolata servi avec risotto safran à la milanaise et légumes frais de saison

Braised Osso Bucco and gremolata, served with wild saffron risotto milanese
and fresh seasonal vegetables

ou/or

Filet de Flet(flounder) poêlé avec bisque de citrons confits et câpres , riz basmati et légumes frais

Seared flounder filet topped with a lemon confit and caper bisque, served with aromatic
basmati rice and fresh seasonal vegetables

ou/or

Fricassée de volaille dans une sauce crémeuse aux champignons servi avec purée de pomme de terre à l'ail et légumes frais de saison

Chicken fricassee topped with a creamy mushroom sauce and accompanied with
garlic potato puree, fresh seasonal vegetables

ou/or

Ravioli de crabes et homards dans une sauce crémeuse à l'estragon avec petit pois vert, maïs et poivrons grillés

Crab and lobster ravioli in a creamy tarragon sauce with sweet peas , grilled corn and peppers

ou/or

Surlonge NY 10 oz (extra 10\$) servi avec frites maison, sauce 2 poivres et legumes frais

Flame grilled 10 once NY sirloin (extra 10\$) served with house fries, 2 peppercorn sauce
and fresh seasonal vegetables

Dessert du jour

Dessert of the day

49.95\$

Menu sujet à changement sans préavis

Menu subject to change