



Table D'hôte Saint-Valentin

Soupe du jour
Soup of the day



Tartelette de tartare de boeuf Wagyu avec assaisonnements maison, crème fraîche et caviar Oscietra
Wagyu beef tartar inside a tartelette with house seasoning and crème fraîche topped caviar Oscietra

Ou / or

Crabe à carapace molle en tempura servi avec bisque de homard et aïoli à la César
Crispy soft shell crab tempura topped with crab bisque and Caesar aioli

Ou / or

Salade de roquettes Sterling avec noix de Grenoble rôties, concombres, tomates, fromage bocconcini, prosciutto croustillant, vinaigrette miel et champagne
Sterling House arugula salad with roasted walnuts, bocconcini cheese, crispy prosciutto, cucumbers, tomatoes and honey champagne vinaigrette



Spécial du chef pour 2 / Chef's special for 2

Surlonge Wagyu 14 oz en tranche avec sauce porto, homard entier et bisque de homard, beurre aux paprika, pommes de terre grelots et légumes grillés

Sliced 14 oz Wagyu striploin served with porto sauce, whole lobster with lobster bisque, paprika butter, sauteed grelot potatoes and grilled vegetables

240\$

Ou / or

Filet Mignon 8oz ou surlonge NY 12 oz cuit à la flamme de bois d'érables avec croquette de morue, pomme de terre Monte Carlo, sauce Bistro et légumes frais de saison

Flame grilled 8oz Filet Mignon or 12 oz NY sirloin topped with crispy cod croquette, served with twice baked potato, Bistro sauce and fresh seasonal vegetables

Ou/or

Filet de bar Chilien poêlé et cornet de gravlax de saumon servi avec risotto au safran, épinards et pois vert en crème de parmesan

Pan seared Chilean seabass with salmon gravlax cornet, served with a saffron risotto, spinach and sweet peas in a creamy parmesan sauce

Ou / or

Pâtes aux Fruits de Mer servi avec sauce pesto de tomates séchées et parmesan, crevettes, pétoncles et queue de homard 6 oz

Seafood Pasta in a parmesan sundried tomato pesto sauce with shrimp and scallops, topped with a 6 oz lobster tail



Dessert du chef pour deux

Chefs dessert for two

99 \$

Menu sujet à changement sans préavis

Menu subject to change