STERLING

GRILLADES + FRUITS DE MER | STEAKHOUSE + SEAFOOD

Menu 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