

MENU DE GROUPE 4 SERVICE

Prix par person

ENTRÉES

Sélectionner 2 options

PROSCIUTTO ET MELON	Réduction balsamique et copeaux Grana Padano
ROULEAUX DE PRINTEMPS ASIATIQUES AU BOEUF	Sauce aux mangues et prune
DUMPLINGS HOMARD & CÔTE COURTE ÉPICÉS	Réduction de Porto et veau infusée d`huile de graine de sésame et mirin
CALMARS FRITS	Courgettes frites et sauce cocktail maison
TARTARE DE SAUMON	Carpaccio de pomme, avocat & crostini
ASSIETTE ANTIPASTO	Charcuterie et légumes marinés assortis

SALADE

Sélectionner 2 options

SALADE VERTE	vinaigrette balsamique et miel
CAESAR	Avocat, anchois, câpres, prosciutto, parmesan
QUARTIER DE LAITUE ICEBERG	Tomates cerises, prosciutto croustillant et vinaigrette de fromage bleu

Plats principaux

Sélectionner 3 options

BAVETTE 8oz	Beurre maître d`hôtel & Frites
POULET PORTUGAIS	1/2 Poulet mariné d`épices Piri-Piri et servi avec pommes de terre rattes, pois mange-tout
ESCALOPES DE VEAU MARSALA	Linguini au beurre et fines herbes
RAVIOLI DE HOMARD	Queue de homard, tomates séchées, sauce crémeuse et Brandy
MISO LOUP DE MER	Riz basmati, bok-choy, graines de sésame et gingembre
SAUMON CROUTÉ AUX SÉSAMES	Pousses de bok choy & sauce mirin au miso et gingembre
OSSO BUCO	Jarret de veau braisé, servi avec Risotto au saffran, gremolata

Vegan | Végétarien

STIR-FRY DE LÉGUMES	Vermicelles de riz, brocoli, poivrons rouges et jaunes, pois mange tout, carottes, champignons, coriandre, châtaignes d`eau
LINGUINI POMODORO	Sauce Tomate avec légumes grillés

OPTION ADDITIONELLES

RIB STEAK 14oz	DRY-AGED 28-35 DAYS, choix de patates \$25
FILET MIGNON 6oz	Purée de pommes de terre, champignons sauvages & réduction Port-veau..\$10
RIB STEAK 12oz	WET -AGED Boneless Ribeye 12oz, choix de patates.....\$5

DESSERT

SOUFFLÉ AU CHOCOLAT SANS FARINE	Crème glacée à la vanille
CRÈME BRULÉE	

BEVERAGE

Café | Thé

\$50

Taxes & service (15%) applicable sur nourriture et breuvage non inclus