

MENU DE GROUPE À 39.95\$

ENTRÉE REMARQUÉE

TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE

BŒUF AU COUTEAU / ÉMULSION D'ŒUF / CONDIMENTS

BETTERAVES ET FROMAGE DE CHÈVRE

POËLÉE DE CHAMPIGNONS AU PESTO VERT

TATAKI DE SAUMON

SALSA DE MAÏS / GUACAMOLE D'AVOCAT

POTAGE DE SAISON

PIÈCE DE RÉSISTANCE

SAUMON RÔTI SUR PEAU

HARICOTS FINS AMANDINE / VIERGE AUX OLIVES / CRÈME FRAÎCHE

POULET FARÇI AU CHEDDAR PERRON ET PROSCUITO

GLACE AUX FIGUES ET RAISINS DE CORINTHE

SURF & TURF DE BOSTON 6 OZ « USDA PRIME » ET CREVETTES

HAUT DE SURLONGE DE BŒUF / BETTERAVE ROUGE / ÉCHALOTE CONFITE / ESPUMA AU RAIFORT

LA GRANDE FINALE

GÂTEAU AUX CAROTTES CONFITES

GATEAU 6 ETAGES / NOIX DE COCO TORREFIEE / CREME ANGLAISE / MOUSSE AU FROMAGE

ESPRESSO, ALLONGE OU THE MIGHTY LEAF