

V I A N D R E D I

★ MENU DÉGUSTATION ★ STEAKHOUSE WINE PAIRING ★ BOEUF USDA "PRIME" VEILLI / DRY AGED 45 JOUR/DAYS +

MUSIQUE PAR / BY : DJ LARRY PAIEMENT

1ST COURSE (CHOOSE ONE (1))

OYSTERS (3) three sorts served with wasabi tobiko / fresh horseradish / port-saffron cocktail sauce

ROASTED BONE MARROW with Toasted brioche and spring truffles, fleur de sel

SHRIMPS IN BEURRE BLANC & Essence of truffle / fresh bread croutons

wine : *St Clements, Chardonnay, Napa County, 2012*

2ND COURSE

GNOCCHI Slow Braised oxtail and enoki mushrooms with Truffle / Foie Gras reduction, Parma shavings

wine : *Claudy Bay, Pinot Noir, New Zealand, 2013*

3RD COURSE

BUTCHERS BOARD TASTING
45 days old; Dry aged "Vintage" Bone-in Sirloin
65 days old; Dry aged Bone- in filet mignon "Gavino cut"
45 days old; Delmonico cut / Rib

wine : *Bealeu Vineyard, Tapestry, Napa Valley, 2012*

ACCOMPANIED WITH:

SMASHED POTATOES with EVOO, Sea salt, chives, and spring truffle oil,

ROASTED "THICK CUT" ZUCCHINI SALAD with olive oil & dry oregano

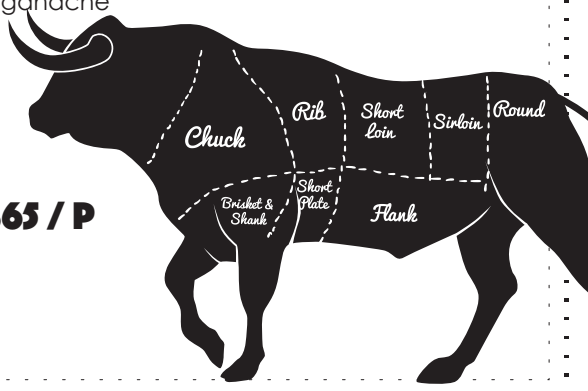
4TH COURSE

TRIO CHOCOLATE death by chocolate, moelleux, white choco cheesecake with ganache

wine : *Domaine Gardies, Rivesaltes Ambré, 2000*



PRIX FIXE \$85 / P - AVEC VINS \$65 / P
SHARING CHARGE OF \$30/P



VIANDREDI

★ MENU DÉGUSTATION ★ STEAKHOUSE WINE PAIRING ★ BOEUF USDA "PRIME" VEILLI / DRY AGED 45 JOUR/DAYS +

MUSIQUE PAR / BY : DJ LARRY PAIEMENT

1^{ER} SERVICE (CHOIX DE 1)

HÛÎTRES (3) 3 variétés servi avec wasabi tobiko, /raifort/ sauce cocktail porto & safran

MOELLE OSSEUSE RÔTI avec brioche toasté, truffes printanières, fleur de sel

CREVETTES AU BEURRE BLANC essence de truffes / croûtons frais

wine : *St Clements, Chardonnay, Napa County, 2012*

2^{ÈME} SERVICE

GNOCCHI Queue de bœuf braisée et champignons enoki
avec truffe/réduction de foie gras

wine : *Claudy Bay, Pinot Noir, New Zealand, 2013*

3^{ÈME} SERVICE

PLATEAU DU BOUCHER Vieilli à sec 45 jours; "Vintage" surlonge avec os
Vieilli à sec 65 jours; filet avec os "coupe gavino"
Vieilli à sec 45 jours; Delmonico sans os

wine : *Bealeu Vineyard, Tapestry, Napa Valley, 2012*

ACCOMPAGNER DE:

PATATES ÉCRASÉES avec huile d'olive extra vierge, sel de mer, ciboulettes, huile de truffes

SALADE DE ZUCCHINI RÔTI avec huile d'olive & origan

4^{ÈME} SERVICE

TRIO DE CHOCOLAT Suicide chocolaté, moelleux, gâteau
au chocolat blanc et ganache

wine : *Domaine Gardies, Rivesaltes Ambré, 2000*



PRIX FIXE \$85 / P - AVEC VINS \$65 / P
À PARTAGER 30\$ EXTRA

