

VALENTINE'S DAY MENU

11, 12, 13 & 14 of FEBRUARY, 2017

OYSTERS P.E.I 6 fresh shucked oysters (Wasabi Tobiko caviar, fresh horseradish, port-saffron cocktail sauce)
or

CHEF TAN'S SASHIMI Tuna Tataki, Organic King Salmon, Fresh red Snapper, Albacore
or

ORGANIC KING SALMON GRAVLAX House cured Organic BC King Salmon with a Madagascar pepper crust
Served with Maple syrup drenched Potato Blinis

Wine: Etude , Chardonnay , Carneros, USA 2013

ADDITIONAL: 30gr. Oscetra Caviar **\$130** 30gr. Sevruga Caviar **\$175**
with classic condiments and potato blinis

MAINS CHOICE OF

CLASSIC STEAK TARTAR (table side service) USDA "Prime" Aged Sirloin and Rib (off the bone) hand chopped and prepared to your liking, served with Parmesan Crostini's

ROASTED MEDITERRANEAN SEA BASS (WHOLE) Pan roasted and served with the skin peeled back, fresh herbs, Fleur de Sel, and EVOO.

OLIVE OIL POACHED STEAK 8 oz Petite Mignon poached in Greek Olive oil (185 degrees), infused with aromatic herbs and spices, served with Cauliflower puree and a foie gras & truffle sauce

ACCOMPANIMENTS CHOICE OF

IDAHO BAKED POTATO • STEAK-CUT FRIES • ROASTED GARLIC MASHED POTATOES • GARLIC SAUTÉED SWISS CHARD

Wine : Run Riot, Pinot Noir, Central Coast, USA 2014

or

Wine : Venorosso, tenuta du Ghizzano, Tuscany, Italy 2012

ADDITIONAL: I) Bromont Duck Foie Gras with Red onion Marmalade, truffle sauce **\$29**
II) Oven Roasted 1.25lbs Caribbean Rock Lobster Tail "Carpaccio " **\$MP**

DESSERT

MOELLEUX DE CHOCOLATE Infused with Grand Marnier/ served with vanilla bean ice cream

Wine: Domaine Gardies, ambre , rivesaltes, 2000



\$105.00 PER PERSON - ** ADD \$62.00 FOR THE 3 COURSE WINE PAIRING

tax, gratuities and alcohol not included

MENU DE LA SAINT-VALENTIN LES 11, 12, 13 ET 14 FÉVRIER, 2017

HÙITRES I-P-E

6 huîtres fraîches (Caviar Tobiko wasabi, raifort fraîchement râpé, sauce cocktail porto & safran)

ou

LES SASHIMIS DU CHEF TAN

Tatami de thon, saumon King biologique, vivaneau frais, albacore

ou

GRAVLAX DE SAUMON KING ORGANIQUE

Saumon de la C.B. saumuré et fumé maison en croûte de poivre du Madagascar Servi avec blinis au sirop d'érable

Wine: Etude, Chardonnay, Carneros, USA 2013

EN SUPPLÉMENT : 30gr. De caviar Oscietre **\$130** 30gr. De caviar Sevruga **\$175**
Avec condiments traditionnels

PLATS PRINCIPAUX

CHOIX DE

TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE (préparé à votre table)

USDA "prime" entrecôte et surlonge, coupés à la main, préparés selon votre goût. Servis avec crostinis au parmesan

LOUP DE MER MÉDITERRANÉEN RÔTI

Servi entier avec la peau pelée, herbes fraîches, fleur de sel et huile d'olive extra vierge

STEAK POCHÉ À L'HUILE D'OLIVE

Filet mignon 8oz. poché dans l'huile d'olive (185 degrés), infusé d'herbes et épices. Poêlé, tranché et servi avec une purée de choux-fleurs et réduction de foie gras & truffes

LES À-CÔTÉS

CHOIX DE

POMME DE TERRE AU FOUR IDAHO • FRITES COUPE BIFTECK • PURÉE DE POMMES DE TERRE À L'AIL • BETTES À CARDE SAUTÉES À L'AIL

Wine : Run Riot, Pinot Noir, Central Coast, USA 2014

ou

Wine : Venorosso, tenuta du Ghizzano, Tuscany, Italy 2012

EN SUPPLÉMENT: I) Foie gras de canard de Bromont avec une marmelade d'oignons rouges, sauce aux truffes **\$29**
II) 1.25lbs Queue de langouste des caraïbes rôtie en carpaccio **\$MP**

DESSERT

MOELLEUX AU CHOCOLAT

Infusé au Grand Marnier/ servi avec crème glacée à la gousse de vanille

Wine: Domaine Gardies, ambre, rivesaltes, 2000



\$105.00 PAR PERSONNE - UN SUPPLÉMENT DE \$62.00 POUR L'ACCORD METS ET VINS

Taxes, services et boissons en sus