

V I A N D R E D I

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

1ST COURSE (CHOOSE ONE (1))

OYSTERS ROCKEFELLER (3) sauteed spinach, button mushrooms, Parma cheese bechamel

CRAB CAKE Snow crab and fresh white fish, day old breading, spanish onion, chives and potatoes. served with a mustard citrus sauce

SALMON TARTARE hand chopped King Salmon, Horseradish & Mascarpone cream, chives, Thai chilli oil, cucumber salad

wine : Talbott Kali Hartt, Chardonnay, California, 2016

2ND COURSE

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

wine : Gallo Signature Series, Pinot Noir, Santa Lucia, California, 2014

3RD COURSE

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

wine: Abstract, Orin Swift, Napa Valley, 2015

ACCOMPANIED WITH:

SMASHED POTATOES with EVOO, Sea salt, chives, and spring truffle oil,
MAPLE GLAZED HEIRLOOM BABY CARROTS pan sauteed with butter and Quebec maple syrup

4TH COURSE

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

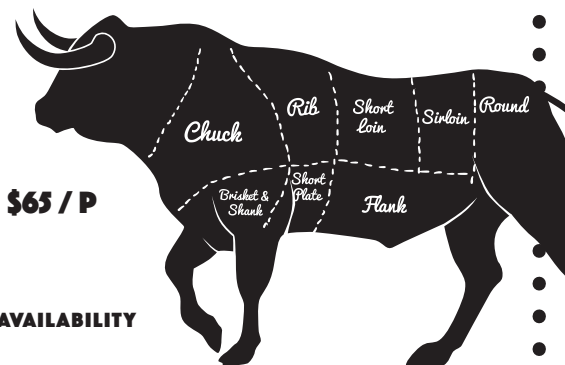
wine : Gardies, Rivesaltes Ambré, 2004



PRIX FIXE \$95 / P - ADDITIONAL AVEC VINS \$65 / P

SHARING CHARGE OF \$30/P

STEAK CUT SELECTION MAY CHANGE DUE TO QUANTITIES AND AVAILABILITY



VIANDREDI



MENU DÉGUSTATION ★ STEAKHOUSE WINE PAIRING ★

BOEUF USDA "PRIME" VEILLI / DRY AGED 45 JOUR/DAYS +

1^{ER} SERVICE (CHOIX DE 1)

HÛÎTRES ROCKEFELLER (3)

Champignons sauvages, épinards sautés, béchamel, parmesan

GATEAU DE CRABE

Crabe des neiges et poisson blanc frais, chapelure maison, oignon espagnol, ciboulettes et pommes de terre. servi avec une sauce à la moutarde et aux agrumes

TARTARE DE SAUMON KING

Haché à la main, crème de raifort et mascarpone, ciboulettes, huile de chili Thai, salade de concombres

wine : *Talbot Kali Hartt, Chardonnay, California, 2016*

2^{IÈME} SERVICE

GNOCCHI

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

wine : *Gallo Signature Series, Pinot Noir, Santa Lucia, California, 2014*

3^{IÈME} SERVICE

PLATEAU DU BOUCHER
USDA PRIME, COLORADO FARMS

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: *Abstract, Orin Swift, Napa Valley, 2015*

ACCOMPAGNER DE:

PATATES ÉCRASÉES

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

PETITES CAROTTES « HÉRITAGE »

glacées à l'érable: poêlée au beurre et sirop d'érable du Québec

4^{IÈME} SERVICE

TRIO DE CHOCOLAT

Suicide chocolaté, moelleux, gâteau au chocolat blanc et ganache

wine : *Gardies, Rivesaltes Ambré, 2004*



PRIX FIXE \$95 / P - ADDITIONAL AVEC VINS \$65 / P
À PARTAGER 30\$ EXTRA

LA SÉLECTION DE MORCEAUX DE STEAK PEUT CHANGER EN FONCTION DES QUANTITÉS ET DE LA DISPONIBILITÉ

