

14 • 15 • 16 Fév.

MENU FOR TWO (2) / MENU POUR DEUX

1/2 dz. D'Huîtres Malpègue I.P.E- Raifort frais, sauce cocktail safran-porto, mignonette au vin rouge

ou

Plateau du Pêcheur Poke de thon à queue bleue, tataki de saumon 'ora king', moules cuites au beurre blanc

En Supplément: **Pommery, Brut Royal, Reims 27**

Option: **Caviar Sevruga 30g 175**
avec blinis frais, accompagnements traditionnels

→ MENU « Ô » ET TERRE ←

Filet Mignon 16oz. avec os * Vieilli à Sec 45 Jours *
& Queue De Langouste des Caraïbes

N°1

Une superbe présentation de filet mignon tranché sur l'os, servi avec une queue de langouste tranchée style carpaccio. Beurre d'ail poché

En Supplément: **Gallo, Signature Series, Pinot Noir, Santa Lucia, 2017 18**

Contre-filet 14oz. * vieilli à sec 45 jours * (sous vide)
& Crevettes Géantes (2)

N°2

contre-filet poché au beurre ``sous vide``, poelé et tranché sur bloc de boucher, servi avec crevettes grillées U4 du Pacifique, réduction de foie gras & truffes

En Supplément: **Etude, Grace Benoist Ranch, Pinot Noir, Carneros, 2015 21**

Châteaubriand 14 oz. & Crabe Royale Vapeur beurre blanc (2)

N°3

Filet mignon de l'Alberta tranché sur bloc de boucher, servi avec 1/2lbs. De Crabe Royale d'Alaska décortiqué avec beurre blanc

En Supplément: **Roco, Pinot Noir, 'The Stalker' Willamette Valley, 2014 17**

tous les plats sont servis avec:

Carottes héritage glacées au sirop d'érable, choux frisé sauté à l'ail & pommes de terre écrasées avec truffes et fleur de sel

Profiteroles avec Crème Glacée Rhum & Raisins

Sauce au chocolat

Espresso, cappuccino ou tisane

\$255 POUR DEUX

vins, taxes et service en sus

Feb, 14 • 15 • 16

MENU FOR TWO (2) / MENU POUR DEUX

1/2 dz. Oysters Malpeque PEI Fresh horseradish, port-saffron cocktail sauce, and red wine mignonette

or

Fisherman's Plate Blue Fin Tuna Poke, Ora King Salmon Tataki,
steamed large Mussels with beurre blanc

Additional: **Pommery, Brut Royal, Reims** 27

Option: **Servuga Caviar 30g 175**
with fresh blinis and classic condiment

→ MENU « O » ET TERRE ←

16oz. Bone-in Filet Mignon, * dry aged 45days *
& Caribbean Rock Lobster (2p)

N°1

A beautiful presentation of sliced off the bone filet mignon, served
with a Carpaccio style sliced 1lb. rock lobster. Poached garlic butter

Additional: **Gallo, Signature Series, Pinot Noir, Santa Lucia, 2017** 18

14oz. New York Strip, * dry aged 45days * (sous vide),
& U4 Jumbo Shrimp (2p)

N°2

Butter poached Strip loin in sous vide, sliced on the butcher block,
served with grilled U4 Shrimps from the Pacific Rim.
Foie gras -Truffle reduction sauce

Additional: **Etude, Grace Benoist Ranch, Pinot Noir, Carneros, 2015** 21

14oz. Chateaubriand & Steamed King Crab Beurre Blanc (2p)

N°3

Alberta Prime Filet mignon sliced on butcher block, served
with 1/2 lbs deshelled roasted Alaskan King Crab with beurre blanc

Additional: **Roco, Pinot Noir, 'The Stalker' Willamette Valley, 2014** 17

all dishes are served with:

Heirloom maple glazed carrots, garlic sautéed baby Kale & smashed potatoes with truffle and fleur de sel

Profiteroles with Rhum Raisin ice-cream Chocolate sauce

Espresso, Cappuccino or Herbal tea

\$255 FOR (2) TWO

wines, tax and gratuity are not included