

MENU FESTIF

ENTREE

Ceviche du moment

Crevettes tempura et brocolis chinois

Pieuvre grillée et chorizo

Tartare de bœuf

APPETIZERS

Ceviche of the day

Tempura shrimp and chinese broccoli

Grilled octopus and chorizo

Beef Tartare

PLATS PRINCIPAUX

Jarret d'agneau braisé
Fond d'agneau, servi avec gratin dauphinois

Pavé de morue Islandaise
Cuit à l'unilatérale avec beurre blanc au Prosecco, servi avec légumes rôtis et riz au jasmin

Crevettes Fra Diabolo
Crevettes géantes, ail, câpres, chili broyé, tomates, citron confit

Tartare de bison
Bleuets, échalotes françaises, fleur de sel, sirop d'érable

Tartare de thon
Framboises, échalotes françaises, tobiko, graines de sésame

MAIN COURSE

Braised lamb shank
Lamb stock, served with scalloped potatoes

Islandic cod filet
Cooked unilaterally with Prosecco butter. Served with roasted vegetables and Jasmin rice

Fra Diabolo Shrimps
Giant shrimp, garlic, capers, crushed chili, tomatoes, cured lemon

Bison Tartare
Blueberries, shallots, sea salt flakes, maple syrup

Tuna Tartare
Blueberries, shallots, sea salt flakes, maple syrup

DESSERTS

Gâteau aux carottes et fromage
Charlotte aux trois chocolats

DESERT

Carrot cheesecake
Triple chocolate Charlotte