

SIAMO NOI



MENU DU RÉVEILLON 165\$ / NEW YEAR'S EVE MENU 165\$



ANTIPASTI

(À partager)

CRUDI – OSTRICHE – TONNO – POLPO

Huîtres, thon à nageoire jaune, pieuvre
Oysters, yellowfin tuna, octopus

BURRATA

Radicchio, champignons tièdes, noisettes grillées
Radicchio, warm mushrooms, toasted hazelnuts

INSALATA DI AGRUMI INVERNALI

Fenouil, orange blood, olives, oignons rouges
Fennel, blood orange, olives, red onion

GNOCCHO FRITTO CON PROSCIUTTO

Emilia-Romagna fried dough pillows, whipped ricotta, prosciutto 30m
Beignet frits d'Émilie-Romagne, ricotta fouettée, prosciutto 30m



FOCACCIA, OLIO D'OLIVA



PRIMI

(Individuel)

FETTUCCINE ALFREDO AL TARTUFO NERO

Fettuccine, beurre de culture, Parmigiano Reggiano 24 mois, truffe noire
Fettuccine, cultured butter, Parmigiano Rossi 24 months, black truffle

◆ OU ◆

TAGLIATELLE ALL' ARAGOSTA

Tagliatelle, homard de la Nouvelle-Écosse, tomates cerises confites, vin blanc, ail, persil
Tagliatelle, Nova Scotia lobster, confit cherry tomatoes, white wine, garlic, parsley

SECONDI

(Individuel)

TERRA

Filet Mignon de boeuf 8oz d'Alberta, crevettes papillon,
purée de pommes de terre, légumes verts, sauce au poivre rose et Nebbiolo
*8oz Alberta prime beef tenderloin, butterflied shrimp, mash potatoes,
greens, pink peppercorn and Nebbiolo sauce*

◆ OU ◆

MARE

Morue noire, panais caramélisés, courge Delicata, sauce fenouil et prosecco, salade de pommes et herbes
Black cod, caramelized parsnip, Delicata squash, fennel and prosecco sauce, herbed apple salad

DOLCI



NOUGAT – CROQUE-EN-BOUCHE – SORBET AU MELON
NOUGAT – CROQUE-EN-BOUCHE – MELON SORBET

