

STERLING

GRILLADES + FRUITS DE MER | STEAKHOUSE + SEAFOOD



Table D'hôte temps de fêtes

Soupe du jour

Soup of the day



Croquettes de morue salée avec son mélange pomme de terre aux fines herbes légèrement panné et frite avec garniture de sabayon de champagne

Salted cod croquette, mixed with potato mousseline and fine herbs lightly breaded and fried, topped with a champagne sabayon

Ou / or

Mousse de foie gras, servi avec marmelade d'échalotes française sur crustini maison aux truffles

Foie gras mousse with a French shallot marmalade served on house truffle crustini.

Ou / or

Salade de betteraves avec noix de Grenoble, feta, roquettes, oranges et vinaigrettes balsamique

Beet root salad topped with walnuts, arugula, oranges, feta and balsamic vinaigrette



Surlonge NY 12oz ou filet mignon 8oz (extra 5\$) cuit à la flamme de bois d'érables garni d'un beurre Steak house aux caviars, avec pomme de terre Monte Carlo et légumes frais de saison

12oz NY sirloin or 8 oz filet mignon (extra 5\$) topped with steakhouse caviar butter, served with twice baked potato and fresh seasonal vegetables

Ou/or

Filet de Bar Chilien poêlé garni d'un coulis de poivrons rouge rôties, purée de pomme de terre à l'ail, asperges et légumes frais sautés

Pan seared Chilean seabass topped with a roasted red pepper coulis, served with garlic potato mousseline, asparagus and fresh sautéed vegetable

Ou / or

Carrée de sanglier cuit sur flammes de bois d'érables et garni de chimichurri d'ail noir, servi avec purée de patate douce et légumes frais de saison

Flame grilled rack of boar topped with a black garlic chimichurri and served with sweet potato puree and fresh seasonal vegetables

Ou / Or

Poitrine de canard fumée et poêlée avec sauce miel, noisettes et soya, risotto aux champignons et légumes frais de saison

Pan seared Smoked duck magret topped with honey soy hazelnut vinaigrette, served with a wild mushroom risotto and fresh seasonal vegetables

Ou / Or

Queue de langouste des Caraïbes servi sur raviolis maison de crabes et homards dans une sauce Romesco et truffes noire

Caribbean lobster tail served with a Crab and lobster ravioli in a romesco sauce with shaved black truffle



Dessert du jour

Dessert of the day

92\$

Menu sujet à changement sans préavis. Menu subject to change without notice