

MENU DE LA SAINT

\$89

plus taxes
et services

Sylvestre

POUR DÉBUTER

Crème d'asperges et brocoli au pastis et miel des Laurentides,
amandes torrifiées et copeaux de fromage cheddar

ENTRÉE

Salade de kale marinée aux agrumes, suprêmes d'orange,
betterave, noix de pacanes caramélisées et quinoa

ENTREMET

Raviolis confit de canard fait maison avec
sauce champignons chasseurs

PLAT

Filet Mignon de boeuf AAA 8oz façon Rossini, torchon de foie gras
et sauce Madagascar servis avec asperges, purée de
pomme de terre au poivre et champignons

DESSERT

Finger chocolat, chantilly au caramel salé,
butterscotch, crumble au pain d'épices

MENU DE LA SAINT

89 \$

plus tax
and service

Sylvestre

TO START

Cream of asparagus & broccoli with pastis and Laurentian honey,
roasted almonds and cheddar cheese shavings

APPETIZER

Citrus marinated kale salad, orange wedges,
beets, caramelized pecans and quinoa

ENTREMET

Homemade duck raviolis with mushroom
hunter sauce

MAIN

Filet Mignon AAA 8oz Rossini style, foie gras torchon
and Madagascar sauce served with asparagus,
pepper potato puré and mushrooms

DESSERT

Chocolate finger, salted caramel chantilly ,
butterscotch, gingerbread crumble