

*Experience*

---

---

## M STEAK MODERNE

---

---

*from January 2nd 2023 to January 28th 2023*

*\*\*\*Choice of one plate per service\*\*\**

### OYSTERS

3 oysters, strawberry-kiwi glaze, lemon caviar

### OCTOPUS

Octopus sashimi, hoisin glaze, crispy rice

*(( Champagne Brut, Veuve Cliquot Ponsardin, France ))*

---

---

### TART

Goat cheese tart, cardamom and orange yellow beets, leek, orange wedges

### TUNA TATAKI

Sesame seeds, onion caramel, lime caviar, ponzu

*(( Vouvray Spring Chenin blanc ))*

---

---

### ICELANDIC COD

Red curry & mango sauce, crispy risotto cake,  
roasted pistachio, bok choy

### STEAK

Beef tenderloin, baby potatoes, zucchini and carrots, oriental spice sour cream,  
confit chili and onion sauce

### TOMAHAWK STEAK

30 day dry aged grilled Tomahawk steak for 2, fries, salad  
*add \$50*

*(( Brunello di Montalcino, Villa Poggio Salvi ))*

---

---

### PB&J

Peanut butter mousse, strawberry salsa, bread crumble, roasted cashew

### ILE FLOTTANTE

Homemade nougat, Boréal spice egg white, matcha cream, almond shavings

*(( Passito di Pantelleria ))*

*\$110 + TAXES & SERVICE / PERSON*

*add \$75 + TAXES & SERVICE FOR WINE PAIRING / PERSON*

*Experience*

---

---

## M STEAK MODERNE

---

---

*du 2 janvier 2023 au 28 Janvier 2023*

*\*\*\*Choix d'une assiette par service\*\*\**

### HUÎTRES

3 huîtres, glaçage aux kiwi et fraises, caviar de citron

### PIEUVRE

Sashimi de pieuvre, hoisin, croustillant de riz

*(( Champagne Brut, Veuve Clicquot Ponsardin, France ))*

---

---

### TARTELETTE

Fromage de chèvre, betteraves jaunes au cardamome et orange, poireaux, suprêmes d'oranges

### TATAKI THON

Graines de sésames, caramel d'oignon, caviar de lime, ponzu

*(( Vouvray Spring Chenin blanc ))*

---

---

### MORUE ISLANDAISE

Sauce mangue et curry rouge, galette de risotto croustillante, pistaches torréfiées et bok choy

### STEAK

Filet mignon, pommes de terre rattes, zucchini et carottes, crème sûre aux épices orientales, sauce oignon et chili confit

### STEAK TOMAHAWK (2 pers)

Tomahawk grillé vieilli à sec 30 jours, frites et salade  
*ajoutez \$50*

*(( Brunello di Montalcino, Villa Poggio Salvi ))*

---

---

### PB&J

Mousse d'arachide, salsa de fraise, crumble de pain perdu, cajou torréfiée

### ILE FLOTTANTE

Nougat maison, blanc d'oeuf aux épices Boréales, crème matcha et éfilochée d'amandes

*(( Passito di Pantelleria ))*

*\$110 + TAXES & SERVICE / PERSONNE*

*ajoutez \$75+ TAXES & SERVICE POUR ACCORD VIN / PERSONNE*