

Experience

M STEAK MODERNE

from February 3rd, 2023 to February 25th, 2023

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

OYSTERS

Oyster shooters, clamato, vodka, horseradish, lemon

PARMENTIER CAPPUCCINO

Parmentier potato soup cup, truffle cream foam

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

MUSHROOM TARTARE

Truffle and wild mushroom tartare, quail egg yolk, earth crumble

SHRIMP IMPERIAL ROLLS

Sesame oil, shrimp, grilled pineapple, salmon caviar, yuzu soy caramel, pistachios

((Riesling Friuli DOCG, Zorzettig))

SNAPPER PAPILOTE

Red snapper filet en papillote with herbs, white wine and vegetables

PRIME RIB

Oven roasted Prime Rib, red wine jus, garlic fingerling potatoes, porcini mushrooms

TOMAHAWK STEAK

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

((Barolo Beni di Batasiolo, Italie Piemonte))

COOKIES & CREAM

FCO vanilla gelato with crushed oreo cookie crumble

BANANA CREAM PIE

Banana cream, caramelized bananas, smashed graham

((Passito di Pantelleria))

\$110 + TAXES & SERVICE / PERSON

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

Experience

M STEAK MODERNE

du 3 février 2023 au 25 février 2023

Choix d'une assiette par service

HUÎTRES

Shooters d'huîtres avec clamato, raifort, citron et vodka

CAPPUCCINO DE PARMENTIER

Soupe parmentier surmontée de mousse à la truffe

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

TARTARE DE CHAMPIGNONS

Tartare de champignons sauvages et truffe, oeuf de caille, crumble de terre

ROULEAUX IMPÉRIAUX AUX CREVETTES

Huile de sésame, crevettes, ananas grillé, caviar de saumon, caramel de yuzu et soya, pistaches

((Riesling Friuli DOCG, Zorzettig))

VIVANEAU EN PAPILOTE

Filet de vivaneau en papillote, herbes, vin blanc et légumes

CÔTE DE BOEUF

Côte de boeuf rôtie au four en croûte, sauce Bodelaise, pommes de terre rates, champignons porcins

STEAK TOMAHAWK (2 pers)

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

((Barolo Beni di Batasiolo, Italie Piemonte))

BISCUITS & CRÈME

Gelato à la vanille FCO avec crumble de biscuits Oreo

TARTE À LA CRÈME DE BANANE

Crème de banane, banane caramélisée, écrasé de graham

((Passito di Pantelleria))

\$110 + TAXES & SERVICE / PERSONNE

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