

Experience

M STEAK MODERNE

from December 22nd 2022 to January 1st 2023

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

OYSTERS

3 oysters, ponzu, wakame, tobiko

TACO

Shrimp, avocado, mango, micro herb

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

ASPARAGUS & SNOW

Asparagus spears, slow cooked egg, porcini cream, parmesan snow

RAW BEEF

Steak tartare, truffle, confit egg yolk, mustard caviar, grain crackers

((Frappato, Tenute Nicosia, DOC (bio,vegan)))

LOBSTER

Butter poached lobster tail, potato mille feuille, Brillat-Savarin foam, bisque nage, asparagus spears, caviar

STEAK

30 day dry aged grilled rib eye steak, Manchego cheese and truffle mashed potatoes, chimichurri

TOMAHAWK STEAK

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

((Brunello di Montalcino, Villa Poggio Salvi))

APPLE CRUMBLE

Slow braised apples and spices, vanilla bean ice, sugar cream

SMORE'S

Graham crust, chocolate, homemade maple marshmallow

((Recioto di Soave, Arzimo, La Cappuccina (bio)))

\$110 + TAXES & SERVICE / PERSON

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

Experience

M STEAK MODERNE

du 22 décembre 2022 au 1er janvier 2023

****Choix de une assiette par service****

HUÎTRES

3 huîtres, ponzu, wakame, tobiko

TACO

Crevette, avocat, mangue, micro pousses

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

ASPERGES & NEIGE

Asperges, oeuf mollet basse température, crème de cèpes, neige de parmesan

BOEUF CRU

Tartare de boeuf, truffe, jaune d'oeuf confit, caviar de moutarde, craquelins aux grains

((Frappato, Tenute Nicosia, DOC (bio,vegan)))

HOMARD

Queue de homard pochée au beurre, mille feuille de pomme de terre, mousse Brillat-Savarin, bisque nage, asperges, caviar

STEAK

Entrecôte grillé vieilli à sec 30 jours, purée de pomme de terre au fromage Manchego et truffe , chimichurri

STEAK TOMAHAWK

Tomahawk grillée vieilli à sec 30 jours pour 2, frites, salade
ajoutez \$50

((Brunello di Montalcino, Villa Poggio Salvi))

CRUMBLE AUX POMMES

Pommes braisées aux épices , glace à la vanille, sucre à la crème

SMORE'S

Chocolat en croute de graham, guimauve maison à l'érable

((Recioto di Soave, Arzimo, La Cappuccina (bio)))

\$110 + TAXES & SERVICE / PERSONNE

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