

Le 4 services

MISES EN BOUCHE

Tataki de bœuf, huile de truffe avec roquette et fleur de sel
Beef Tataki, truffle oil with arugula and fleur de sel

Cornet de poulet façon quésadilla, tomate et fromage
Quesadilla style chicken cone, tomato and cheese

ENTRÉE | APPETIZER

Salade de betteraves, boules de fromage de chèvre, éclate de pistache et caramel de betterave rouge | *Beet salad, goat cheese balls, pistachio slivers and beet caramel*

Gravlax de saumon, crème à la lime et tobiko, pickles d'oignon rouge, rondelle de radis et concombre avec roquette | *Salmon gravlax, lime and tobiko cream, red onion pickles, radish and cucumber slices with arugula*

PLAT PRINCIPAL | MAIN COURSE

Suprême de poulet au chipotle, écrasé de pomme de terre au persil, haricot vert au beurre, sauce aux champignons | *Chipotle chicken supreme with mashed potatoes and parsley, buttery green beans and mushroom sauce*

Saumon saisi à l'érable et soya, riz basmati et bock-choy au kimchi
Maple and soy seared salmon, basmati rice and kimchi bock-choy

Macreuse de bœuf braisée, purée de courge à l'Orange curcuma et cumin, salsa de maïs | *Braised beef scapula, squash purée with orange turmeric and cumin with corn salsa*

Filet mignon de bœuf, écrasé de pomme de terre au persil, haricot vert au beurre, sauce aux champignons (**extra 10\$**) | *Beef filet mignon, mashed potatoes with parsley, buttery green beans and mushroom sauce (extra 10\$)*

DESSERT

Gâteau au fromage et caramel salé | *Salted caramel cheesecake*

Gâteau au chocolat triple | *Triple Chocolate Cake*

**SOUPER
CROISIÈRE**

—
19H À 22H

Mentionnez toute allergie alimentaire au serveur
Mention any food allergies to the server

