

Spécialités du Soir

Entrées

- Salade de tomates ancestrales et burrata avec pesto au basilic
et noix de pin grillées 21,00 \$
ou
Tartare de saumon à la mangue, pêche et piment 18,00 \$
ou
Soupe glacée au melon et prosecco avec prosciutto et menthe 10,50 \$

Plats Principaux

- Morue noire poêlée avec sauce Choron sur risotto au pesto
et zucchini grillés 54,00 \$
ou
Tagliatelles nappées de sauce tomate au vin rouge,
pointes de filet aux champignons et poivre concassé 32,00 \$
ou
Salade de petits fruits, fromage de chèvre frit et pacanes confites 28,00 \$

Dessert

- Mousse au chocolat avec coulis de fruits de la passion
et noix de coco râpée 10,50 \$
-

Appetizers

- Heirloom tomato and burrata salad with basil pesto
and toasted pine nuts \$21.00
or
Salmon tartar with mango, peach and chilly \$18.00
or
Iced melon and prosecco soup with prosciutto and mint \$10.50

Main Courses

- Pan-seared Black cod with sauce Choron on pesto
risotto and grilled zucchini \$ 54.00
or
Filet tips with mushrooms and cracked pepper tossed in red wine
tomato sauce on tagliatelle pasta \$32.00
or
Berry and fried goat-cheese salad with candied pecans \$28.00

Dessert

- Chocolate mousse with passion fruit coulis and coconut chips \$10.50

Evening Specials