

TABLE D'HOTE

Asperges du Québec en robe de prosciutto et salsa de mangues

ou

Escargots à la crème d'ail et tomates séchées au basilic frais

ou

Mousseline de saumon, pétoncles et épinards,
vinaigrette au safran des Indes

ou

Salade César

Crémeuse du Moment

Pizza charcutières, olives Kalamata, poivrons et oignons

38\$

Noix de ris de veau poêlées, sauce aux deux moutardes,
gratin dauphinois et légumes du jour

*48\$

Tartare de saumon du Momento,
salade au balsamique et frites maison

40\$

Escalope de veau sauce à l'orange et Grand Marnier,
pâtes au beurre et légumes du jour

42\$

Filet de doré, velouté de soya aux agrumes et sésames,
pâtes au beurre et légumes du jour

42\$

Raviolis au veau et oignons caramélisés, champignons sautés,
épinards et sauce rosée crémeuse

38\$

Duo terre et mer, filet mignon et son beurre marchande de vin et crevettes
flambées sauce homardine, gratin dauphinois et légumes au jour

*49\$

Dessert du Chef