

Angela & i

MENU RÉVEILLON

À partir de 65 \$

ENTRATA

FOCACCIA AU PARMESAN

rehaussé de Balsamum Original et pistaches concassées

PRIMO – AU CHOIX

BISQUE DE SAUMON au safran

SALADE MESCLUN, POIRE RÔTIE & iCRUNCH

MEZZE-RIGATONI MAISON SAUCE ROSÉE

CARPACCIO DE SAUMON FUMÉ MAISON câpres frits et miel épicé +12 \$

SECONDO – AU CHOIX

PENNE MAISON à la bolognaise crémeuse de veau et parmesan

LINGUINI MAISON avec chair de crabe, palourdes fraîches et crevettes dans une sauce puttanesca +12 \$

MEZZE-RIGATONI MAISON saucisses italiennes, sauce gorgonzola et champignons

PIZZA BURRATA avec pepperoni vénitien, sauce parmesan et champignons

DUO ROYAL : QUEUE DE HOMARD au beurre à l'ail et FETTUCCHINI DU PAPE « PAPALLINI » +22 \$

CÔTE DE BŒUF BRAISÉE accompagnée de légumes et de pommes de terre +22 \$

JOUE DE VEAU BRAISÉE accompagnée de légumes et de pommes de terre +22 \$

CARRÉ D'AGNEAU & CREVETTES À L'AIL +26 \$

Carré servi dans une sauce au vin rouge et romarin frais, accompagné de légumes et de pommes de terre

TERRE & MER : Filet Mignon grillé, sauce poivre vert et Queue de homard au beurre à l'ail +36 \$
accompagné de légumes et de pommes de terre

CREVETTES SAUTÉES dans une sauce à l'ail crémeuse et fettuccini sauce à la vodka +18 \$

SAUMON CONFIT à l'huile d'olive avec confit de tomates cerises +18 \$
accompagné de mezza-rigatoni maison au pesto

MORUE & PALOURDES FRAÎCHES sauce crémeuse au vin blanc, aneth et confit de tomates cerises +18 \$

DOLCI

CHOCOLAT DUBAÏ SEMIFREDDO - Gelato maison aux pistaches et chocolat Dubaï, un dessert raffiné à mi-chemin entre une mousse légère et un gelato : frais, onctueux et fondant.

Thé ou café régulier

Nos meilleurs vœux
pour une année SAVOUREUSE
et LUMINEUSE !