

LABERGE

RACE WEEKEND MENU

13-14-15 JUIN

POUR DÉBUTER

PLATEAU DE FRUITS DE MER

HUÎTRES, MIGNONETTE

HOMARD – CREVETTES GÉANTES – PÉTONCLES SUR COQUILLAGES

CRUDO DE THON ET CAVIAR

AIOLI - SALSA VERDE - CITRON

LA SUITE

ENTRECÔTE VIEILLIE, BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL

BAR ENTIER EN PAPILLON, SAUCE VIERGE

ASPERGES DU QUÉBEC EN VINAIGRETTE

GRATIN DAUPHINOIS, TRUFFE

FINAL TOUCH

ROCHER AU CHOCOLAT NOIR, FLEUR DE SEL

CHOU AU CAFÉ

TARTELETTE CITRON ET FRAISE

SABLÉ À LA PISTACHE

195\$ PAR PERSON

LABERGE

RACE WEEKEND MENU
JUNE 13-14-15

TO START

SEA FOOD PLATTER

OYSTERS, MIGNONETTE
LOBSTER - GIANT SHRIMPS - SCALLOPS ON SHELL
TUNA CRUDO AND CAVIAR
AIOLI - SALSA VERDE - LEMON

TO FOLLOW

AGED RIB EYE STEAK, MAÎTRE D'HÔTEL BUTTER
BUTTERFLY STYLE SEA BASS, SAUCE VIERGE
QUÉBEC ASPARAGUS, VINAIGRETTE
GRATIN DAUPHINOIS, SHAVED TRUFFLE

FINAL TOUCH

DARK CHOCOLATE ROCHER, SEA SALT
COFFEE PUFF PASTRY
LEMON-STRAWBERRY PIE
PISTACHIO SABLÉ

195\$ PER PERSON



Dom Pérignon.

Veuve Clicquot

BELVEDERE
VODKA

