

The



MENU

APPETIZER

Clam Chowder

Or

Tuna Sashimi

Spicy aioli, Wakame salad,
julienne vegetables

Or

Caprese Salad

Tomato, Boconccini,
basil, baby arugula

Or

6 Malpeque Oysters

MAIN COURSES

Lobster Ravioli

Homemade lobster ravioli pasta,
serve with chunks of lobster in
a Lobster-Cognac creamy sauce

Or

Surf & Turf

6 oz Prime Filet Mignon & Shrimp

Served on a bed of sauteed spinach
& a side of roasted garlic mashed potatoes
& a wine stock reduction.

Or

Cupid's Catch

OR

Rack of lamb

Caramelized Cipollini onions, asparagus
& a side of Garlic mashed potatoes,
Porto & wine reduction

DESSERT

mini Chocolate Soufflé

Served with white Polynesian
vanilla bean ice cream

Or

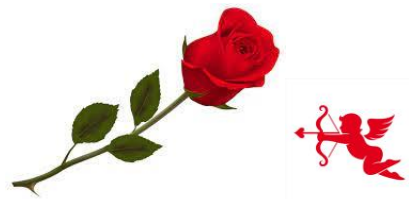
Pastry Chef's dessert

BEVERAGE

Regular Coffee-Tea

« An experience for all the senses »

\$95



Le



MENU

ENTRÉES

Chaudrée de palourdes

Ou

Thon Sashimi

Aïoli épicé, Salade Wakame,
julienne de légumes

Ou

Salade Caprese

Tomate, Boconccini,
Basilic, pousses de roquettes

Ou

6 huîtres Malpeque

PLATS PRINCIPAUX

Raviolis au Homard

Raviolis de homard maison, servis avec
des morceaux de homard dans une sauce
crémeuse de Homard-Cognac

Ou

Ô et Terre

Prime Filet Mignon 6 oz & Crevettes

Servi sur un lit d'épinards sautés
& un côté de purée de pommes de
terre à l'ail rôti & une réduction
au vin rouge & Porto.

Ou

La pêche de Cupidon

Ou

Carré d'agneau

Oignons cipollini caramélisés, asperges
& une purée de pommes de terre à l'ail,
Porto & réduction de vin

DESSERT

Soufflé au chocolat

Servi avec du Polynésien blanc
glace à la vanille

Ou

Dessert du Chef Pâtissier

BEUVRAGE

Café-Thé Régulier

« Une expérience pour tous les sens »

\$95