




Table D'hôte

MENU

1er service / 1st Course

Fines tranches de bœuf Angus, relevées d'une huile de truffe parfumée, burratini crémeux, roquette croquante et câpres croustillantes.
Thinly sliced Angus beef with fragrant truffle oil, creamy burratini, crisp arugula and crispy capers.

ou / or

Trio de pétoncles géants poêlés au beurre noisette, déposés sur une purée de chou-fleur et sublimés par une sauce au champagne.
Trio of large scallops seared in brown butter, served over cauliflower purée with a champagne sauce.

2e service / 2nd Course

Crème des sous-bois onctueuse, parfumée aux champignons sauvages et accompagnée de croûtons briochés.
Velvety wild mushroom cream soup, served with brioche croutons.

ou / or

Salade César et crevettes tempura (3).
Caesar salad with tempura shrimp (3).

3e service / 3rd Course

Médaillon de tendre filet de veau de lait, sauce au vin rouge et aux échalotes. Servi avec une mousseline de pommes de terre à l'ail rôti et au romarin, et une carotte glacée.
Tender milk-fed veal tenderloin medallion with red wine and shallot sauce. Served with roasted garlic and rosemary potato mousseline and a glazed carrot.

ou / or

Filet de morue charbonnière saisi, déposé sur un risotto crémeux au Parmigiano Reggiano et accompagné de pointes d'asperges vertes.
Seared black cod fillet served over creamy Parmigiano Reggiano risotto with green asparagus tips.

ou / or

Côtelettes d'agneau saisies au gril (5). Servies avec une mousseline de pommes de terre à l'ail rôti et au romarin, et une carotte glacée.
Grilled lamb chops (5), served with roasted garlic and rosemary potato mousseline and a glazed carrot.

4e service / 4th Course

Mousse chocolatée au café et au chocolat praliné, coulis After Eight.
Coffee and praline chocolate mousse with After Eight sauce.

ou / or

Crème brûlée.

115$* PAR PERSONNE | $115* PER PERSON

*Taxes et services en sus | *Taxes and services not included

La Piazza
RISTORANTE