Le Muscadin

menu

SAINT VALENTIN

Disponible le 10, 11 et 14 février 2023

BURRATA CON PROSCIUTTO TARTUFATO Burrata, Prosciutto di Parma infusé à la truffe, pomme, poire, réduction balsamique	29
OSTRICHE (6/12) Huîtres crues (6 ou 12), mignonnette, citron	26/44

PLAT PRINCIPAL

Comprend une entrée de soupe, salade ou pâtes, café et dessert

RAVIOLI AI FUNGHI E PORCINI — 44
Raviolis farcis aux portobellos et champignons de Paris, sauce crémeuse aux cèpes

MEZZI RIGATONI AL MASCARPONE E CARCIOFI — 39
Mezzi rigatoni, fromage mascarpone, coeurs d'artichauts, tomates séchées

RISOTTO ALL'ARAGOSTA — 72
Risotto au safran, chair et queue de homard

PESCE DEL GIORNO — 64
Flétan, velouté de basilic, compote de tomates, légumes et pommes de terre

AGNELLO AI PISTACCHI — 70
Demi carré d'agneau enrobé de Dijon et pistache, sauce au jus, légumes et pommes de terre

COSTOLA BREVE DI MANZO BRASATO — 60
Côte de bœuf braisée, réduction de vin rouge, échalotes françaises, légumes et pommes de terre

DOLCE
Gâteau au fromage au caramel salé ou
Panna cotta au framboise et champagne

Offre spéciale

Commander à partir du menu de la Saint-Valentin, obtenez une bouteille de Cantine Guidi Vernaccia di San Gimignano pour 50$
*(prix régulier 65$)**

RSVP
514-842-0588
Places limitées disponibles

**option de vin rouge également disponible*
**taxes et service non inclus*

Le Muscadin

menu

SAINT-VALENTINE

Offered on February 10th, 11th and 14th 2023

BURRATA CON PROSCIUTTO TARTUFATO — 29
Burrata, truffle-infused Prosciutto di Parma, apple, pear, balsamic reduction

OSTRICHE (6/12) — 26/44
Raw oysters (6 or 12), mignonette, lemon

MAIN DISH

Includes starter of soup, salad or pasta, coffee and dessert

RAVIOLI AI FUNGHI E PORCINI — 44
Ravioli stuffed with portobello and button mushrooms, creamy Porcini sauce

MEZZI RIGATONI AL MASCARPONE E CARCIOFI — 39
Mezzi rigatoni, mascarpone cheese, artichoke hearts, sun-dried tomatoes

RISOTTO ALL'ARAGOSTA — 72
Saffron risotto, lobster claw, knucles and tail

PESCE DEL GIORNO — 64
Halibut, basil velouté, tomato compote, vegetables and potatoes

AGNELLO AI PISTACCHI — 70
Half rack of lamb coated with Dijon and pistachio, au jus sauce, vegetables and potatoes

COSTOLA BREVE DI MANZO BRASATO — 60
Braised beef short rib, red wine reduction, shallots, vegetables and potatoes

DOLCE
Salted caramel cheesecake or
Raspberry and champagne Panna Cotta

RSVP

514-842-0588
Limited places available

Special Offer

Order from the Valentine's Day menu, get a bottle of Cantine Guidi Vernaccia di San Gimignano for $50 (regular price $65)*

*red wine option also available
*taxes and service not included