

# MENU GRAND-PRIX

## *Ferreira*

16 au 19 juin 2022 | 190\$ par personne

### PLATEAU DE FRUITS DE MER

Variété de fruits de mer et poissons crus sur glace

### ENTRÉES

Faire une sélection

Filets de sardines rôtis à la fleur de sel sur poivrons grillés & croûtons pain de maïs

Burrata crémeuse, salade de betteraves aux pacanes caramélisées, vinaigrette érable, citron & yuzu

Ceviche de loup de mer à la mangue, agrumes & fruit de la passion

Calmars grillés, vinaigrette au citron & huile d'olive F

Pieuvre croustillante, oignons perlés en pickle, purée de haricots noirs et menthe, huile au paprika

Carabineiro flambé (extra \$)

### PLATS

Faire une sélection

Riz aux fruits de mer Ferreira :

Riz onctueux avec pétoncles, crevettes, calmars, moules et palourdes

Bouillabaisse de poissons & fruits de mer :

Lotte, morue fraîche, pétoncles, crevettes, calmars, moules et palourdes

Morue noire rôtie en croûte de cèpes, purée de pommes de terre, champignons sautés, asperges & réduction de Porto

Risotto aux champignons, cuisse de canard confite, sauce Porto

Filet mignon de bœuf Angus AAA 7oz, frites maison, légumes de saison et sa sauce au Porto

Tomahawk grillé pour 2 (extra \$)

### DESSERT

Plateau de desserts à partager



# GRAND-PRIX MENU

## *Ferreira*

June 16 to 19 2022 | \$190 per person

### SEAFOOD PLATTER

Variety of seafood and raw fish on ice

### APPETIZER

Make a selection

Roasted sardine filets with fleur de sel, grilled peppers & corn bread croutons

Burrata, beet salad with caramelized pecans with a maple, lemon & yuzu vinaigrette

Seabass ceviche with mango, passion fruit & citrus

Grilled squid, lemon vinaigrette & F olive oil

Crispy octopus, salsa verde & smoked paprika oil

Carabineiro flambé (extra \$)

### MAIN COURSE

Make a selection

Seafood rice casserole:

Scallops, shrimp, calamari, mussels, clams, octopus and lobster

Fish and seafood bouillabaisse:

Scallops, shrimp, calamari, clams, octopus and lobster in its broth

Porcini crusted roasted black cod, F olive oil potato purée, sautéed mushrooms, asparagus & Port wine sauce

Mushroom and duck confit risotto, Port wine reduction

AAA Angus filet mignon 7oz, homemade French fries, seasonal vegetables and Port wine sauce

Grilled tomahawk for 2 (extra \$)

### DESSERT

Dessert platter to share

