

# MENU DE GROUPE

## 95

### PREMIER SERVICE FIRST SERVICE

À PARTAGER | SHARING

#### EDAMAME À LA TRUFFE | TRUFFLE EDAMAME

Purée de truffe noire, caviar de saumon, togarashi  
Black truffle puree, salmon roe, sesame, togarashi

#### SALADE DE TOMATES ANCESTRALES ET ANANAS GRILLÉS GRILLED HEIRLOOM TOMATOES & PINEAPPLE SALAD

Ananas grillés, salsa de tomatillo, mascarpone  
Grilled pineapple, tomatillo salsa, mascarpone

#### AGUACHILE DE PÉTONCLE | SCALLOP AGUACHILE

Fruit de la passion, quinoa soufflé, céleri  
Passion fruit, puffed quinoa, celery

#### CÔTES LEVÉES AU SÉSAME | STICKY SÉSAME RIBS

Sésame, sirop de chancaca, chimichurri au basilic Thaïlandais  
Sesame, chancaca syrup, Thai basil chimichurri

### DEUXIÈME SERVICE SECOND COURSE

#### OMAKASE

Choix du chef • Chef's choice

#### PREMIUM SUSHI AND SASHIMI PLATTER PLATEAU DE SUSHI ET SASHIMI PREMIUM

Our Chef's finest selection of fresh imported fish & seafood straight from Japan.  
Notre meilleure sélection de poissons et fruits de mer frais, importés directement du Japon.

### TROISIÈME SERVICE THIRD COURSE

#### BAR DE L'ARGENTINE | ARGENTINIAN SEA BASS

Glacé au miso, bok choy, spuma de combava  
Miso glaze, leeks, bok choy, kaffir lime spuma

#### BŒUF BRAISÉ AJI AMARILLO | AJI AMARILLO BRAISED BEEF

Côte de boeuf braisé 24 heures, champignons du Québec, Purée de pommes de terre  
24 hour braised short rib, Québec mushrooms, mashed potatoes

#### WAGYU QUESADILLA | QUESADILLA AU WAGYU

Wagyu beef, mozzarella, jalapeno, ginger emulsion  
Bœuf Wagyu, mozzarella, jalapeno, émulsion au gingembre

#### PULPO SOFRITO

Pieuvre péruvienne croustillante, sauce aji panca, salsa de tomate  
Crispy peruvian octopus, aji panca sauce, tomato salsa

#### ENHANCE YOUR EXPERIENCE WITH JAPANESE A5 WAGYU AMÉLIOREZ VOTRE EXPÉRIENCE AVEC LE WAGYU A5 JAPONAIS

Dégustez nos plats de Wagyu Japonaise A5 pour un frais un supplémentaire  
Taste our premium Japanese A5 wagyu dishes for an additional charge

#### GYOZA DE WAGYU & FOIE GRAS + 60 WAGYU & FOIE GRAS GYOZA

Crème de maïs, asperges  
Asparagus, corn crema

#### TERRE ET MER +55 EARTH AND SURF

Wagyu A5, unagi, concombre, wasabi, juliennes de poireaux  
A5 wagyu, unagi, cucumber, wasabi, crispy leeks

#### A5 RIBEYE

Faux-filet de wagyu Japonais A5 certifié  
Certified Japanese A5 wagyu ribeye

3 ounces + 90  
6 ounces +180  
9 ounces +250

GROUPES DE 12 PERSONNES OR MORE, 18% DE POURBOIRE SERA AJOUTÉ À VOTRE FACTURE  
GROUPS OF 12 OR MORE, 18% GRATUITY WILL BE ADDED TO YOUR BILL

