

MENU D'HIVER

WINTER MENU

ENTRÉES

FEUILLETÉ DE CHAMPIGNONS SAUVAGES, ÉCHALOTE, CRÈME ET CALVADOS WILD MUSHROOM FEUILLETÉ, SHALLOT, CREAM AND CALVADOS	12\$
ROSACE DE SAUMON FUMÉ, POIREAUX ET PLEUROTÉS GRILLÉS, VINAIGRETTE À LA TOMATE FUMÉE SMOKED SALMON CROWN, GRILLED OYSTER MUSHROOM AND LEEK, SMOKED TOMATO VINAIGRETTE	13\$
FLAN DE CÈPE À LA BADIANE PISTILS DE SAFRAN, HUILE DE TOMATE ET BALSAMIQUE RÉDUIT PORCINI FLAN FLAVOURED WITH STAR ANISE, SAFFRON PISTIL TOMATO OIL AND BALSAMIC REDUCTION	9\$

PLATS

MÉDAILLON DE WAPITI EN CROÛTE DE BAIES DE GENIÈVRE, CHAMPIGNONS SAUVAGES ELK MEDALLION IN JUNIPER BERRY RUB, WILD MUSHROOMS	31\$
CARRÉ DE SANGLIER, JUS DE GIBIER RÉDUIT AU VIN ROUGE ET BAIES DE SUREAU RACK OF WILD BOAR, ELDERBERRY RED WINE GAME JUS	38\$
FILET DE DORÉ SAUVAGE DU LAC ÉRIÉ, LENTILLES DU PUY, SAUCE MOUSSEUSE À L'AIGO BOULIDO ET CITRON ERIE LAKE WILD PICKEREL, DU PUY LENTILS, AIGO BOULIDO AND LEMON FOAMY SAUCE	29\$

Jean Pierre Bourghart
Chef Exécutif

VEUILLEZ NOUS AVISER DE TOUTE ALLERGIE OU DEMANDE SPÉCIALE.
PLEASE INFORM YOUR SERVER OF ANY FOOD ALLERGIES OR DIETARY CONCERN.