



RIDEAU CLUB

FEATURE TASTING MENU

APPETIZERS

AHI TUNA CRUDO 21

Basil, pine nut, chili, citrus vinaigrette
(GF)(DF)(N)

BROADWOOD FARMS ORGANIC GREENS 19

Strawberry, feta, marcona almond, white balsamic
(N)(VG)(GF)

P.E.I OYSTER GRATIN 22

Leek, chorizo, Gruyère, breadcrumbs

MAIN COURSES

SEARED DUCK BREAST AND CRISPY LEG CROQUETTE 40

Garlic scape, sunchoke, duck jus
(GF)

HERB CRUSTED LAMB RACK 45

Braised shoulder, mushroom farrotto, rosemary jus

PAN ROASTED ATLANTIC SCALLOPS 42

English peas, morel mushroom
(GF)

DESSERTS

RASPBERRY SOUFFLÉ 16

(VG)

MALTED CHOCOLATE POT DE CRÈME 15

Caramelized banana Ice Cream
(VG)(GF)

SEASONAL FRUIT AND SORBET 14

(V)(DF)(GF)



RIDEAU CLUB

MENU DE DÉGUSTATION EN VEDETTE

ENTRÉES

- CRUDO DE THON AHI 21
Basilic, noix de pin, chili, vinaigrette aux agrumes
(SG)(SL)(N)
- VERDURES BIOLGIQUES DE BROADWOOD FARMS 19
Fraises, féta, amandes marcona, balsamique blanc
(N)(VG)(SG)
- HUÎTRES DE L'ÎLE-DU-PRINCE-ÉDOUARD AU GRATIN 22
Poireaux, chorizo, Gruyère, chapelure

PLATS PRINCIPAUX

- CROQUETTE DE POITRINE ET CUISSE DE CANARD 40
Fleur d'ail, topinambour, jus de canard
(SG)
- CARRÉE D'AGNEAU EN CROÛTE D'HERBES 45
Épaule braisée, farrotto de champignons, jus romarin
- PÉTONCLES RÔTIS DE L'ATLANTIQUE 42
Petits pois, morelles
(SG)

DESSERTS

- SOUFFLÉ À LA FRAMBOISE 16
(VG)
- POT DE CRÈME AU CHOCOLAT FONDU 15
Crème glacée à la banane caramélisée
(VG)(SG)
- SORBET ET FRUITS DE LA SAISON 14
(V)(SL)(SG)

*Légende: (SG) Sans Gluten, (SL) Sans lait, (V) Végan, (VG) Végétarien, (N) Noix, (P) Porc
Veuillez informer notre personnel de toute allergie et restriction alimentaire afin
que nous puissions les prendre en compte.*