
DINNER

SNACKS TO SHARE

- Oxtail Croquetas** | romesco sauce (N)
- Duck Rillettes** | grilled sourdough, mustard, house pickles (DF)
- P.E.I. Oyster Gratin** | spinach, shallot, Gruyère (4pcs)
- Sweet Corn Tempura** | smoked paprika aioli (GF)(DF)(V)

STARTERS

- Soupe Du Jour**
- Heirloom Tomato, Peach and Burrata Salad** | arugula, quinoa & flax focaccia (V)
- Acorn Creek Farms Beetroot Tartare** | horseradish, dill, cucumber, sour cream (GF)(VG)
- Broadwood Farms Organic Greens** | nectarine, Marcona almond, cherry, white balsamic (V)(GF)(DF)(N)
- Beef Carpaccio** | sesame, scallion, radish, ponzu aioli, puffed rice, crispy shallot (DF)
- Lobster and Sweet Corn Risotto** | basil, shiitake, coconut, lemongrass (GF)

MAINS AND ROASTS

- Line Caught Fogo Island Cod** | sea asparagus, fennel, Nordic shrimp, black garlic butter (GF)
- Miso glazed Chinook Salmon** | Japanese eggplant, sweet potato, edamame (DF)(GF)
- Enright Cattle Co. 8oz Ribeye or 6oz Tenderloin** | roasted mushrooms, Swiss chard, garlic confit, marrow gravy (GF)
- Hand Cut Pappardelle Pasta** | butternut squash, kale and walnut pesto, Grana Padano (N)(V)
- Spiced Mariposa Duck Tagine** | Hakurei turnip, glazed apricot, Oriental rice, toasted almond (GF)(N)

FOR TWO TO SHARE

- Côte de Boeuf**
Roasted mushrooms, Swiss chard, garlic confit, marrow gravy
- Includes a selection of 2 side dishes -

SIDE DISHES

- Glazed Rainbow Carrots (GF)(VG)
- Sauteed Mixed Mushrooms (GF)(VG)
- Hand Cut Fries (GF)(V)(DF)
- Buttermilk Whipped Potatoes (GF)(VG)
- Saffron Rice (GF)(V)(DF)

D Î N E R

À PARTAGER

- Croquetas à la queue de boeuf** | sauce romesco (N)
- Rillettes de canard** | pain de siècle grillé, moutarde, cornichons maison (SL)
- Gratin d'huîtres de l'Île-du-Prince-Édouard** | épinards, échalotes, Gruyère (4)
- Tempura au maïs doux** | aïoli au paprika fumé (SG)(SL)(V)

ENTRÉES

Soupe du jour

- Salade burrata aux pêches et tomates d'héritage** | roquette, focaccia de quinoa et lin (VG)
- Tartare aux betteraves de Acorn Creek Farms** | raifort, aneth, concombres, crème sure (GF)(VG)
- Verdures de Broadwood Farms** | nectarines, amandes marcona, cerises, balsamique blanc (M)(SG)(SL)(N)
- Carpaccio de boeuf** | sésames, oignons verts, radis, aïoli au ponzu, riz soufflé, échalotes (SL)
- Risotto à l'homard et au maïs doux** | basilic, shiitake, noix de coco, citronnelle (SG)

PLATS PRINCIPAUX ET RÔTIS

- Morue pêchée de Fogo Island** | asperges marines, fenouil, crevettes nordiques, beurre d'ail noir (SG)
- Saumon chinook glacé au miso** | aubergine japonaise, pommes de terre douces, edamame (SL)(SG)
- Faux-filet 8oz ou surlonge 6oz de Enright Cattle Co.** | champignons rôtis, bette à carde, confit d'ail, sauce à la moelle (SG)
- Pâtes pappardelles maison** | courge musquée, pesto aux noix et chou frisé, Grana Padano (N)(VG)
- Tajine épicé de canard Mariposa** | navet hakurei, abricots glacés, riz, amandes rôties (SG)(N)

À PARTAGER POUR DEUX

Côte de boeuf

Champignons rôtis, bette à carde, confit d'ail, sauce à la moelle
- Inclut une sélection de deux accompagnements -

ACCOMPAGNEMENTS

- Carottes arc-en-ciel glacées (SG)(VG)
- Assortiments de champignons rôtis (SG)(VG)
- Pommes de terre frites maison (SG)(V)(SL)
- Purée de pommes de terre (SG)(VG)
- Riz au safran (SG)(SL)(V)

Légende: (SG) Sans Gluten, (SL) Sans lait, (V) Vegan, (VG) Végétarien, (N) Noix, (P) Porc

Veillez informer notre personnel de toute allergie et restrictions alimentaires afin que nous puissions les prendre en compte.

DESSERTS

Black Forest Cake

Cherry compote, whipped cream
(VG)

White Peach and Ginger Crème Brûlée

Wild blueberry compote, cinnamon crumble
(VG)

Selection of Homemade Ice Cream and Sorbet

(GF)(VG)

Seasonal Fruit and Sorbet

(GF)(DF)(V)

Selection of Local Farmhouse Cheese

Seasonal preserve, toasted almonds, cranberry walnut bread
(N)

Gâteau black forest

Compote aux cerises, crème fouettée
(VG)

Crème brûlée aux pêches blanches et gingembre

Compote aux baies des champs, chapelure à la cannelle
(VG)

Sélection de crème glacée maison et sorbets

(SG)(VG)

Sorbet aux fruit saisonniers

(SG)(SL)(V)

Sélection de fromages de nos fermiers locaux

Préserve de la saison, amandes rôties, pain aux noix et canneberges
(N)

*Legend: (GF) Gluten Free, (DF) Dairy Free, (V) Vegan, (VG) Vegetarian, (N) Nuts, (P) Porc
Please advise our staff of any food allergies and dietary restrictions so that we can accommodate.*

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