

PEROGIE FARCIS DE JOUES DE BOEUF 12.50

Crème fraîche au raifort avec champignons sauvages

POTSTICKERS DE VENAISON 12.25

Trempelette douce aux chilis

**BOUCHÉES DE POMMES DE TERRE AU
CHEDDAR ET BACON 11.25**

Crème fraîche

TRIO D'HUÎTRES 14.25

Mignonette aux framboises et grains de poivre rose

CREVETTES GÉANTES GRILLÉES 13.25

Ignames et chorizo avec vinaigrette à la moutarde d'érable

OLIVES FARCIES AU FROMAGE FÉTA ET CITRON 12.25

Sauce trempelette tzatziki

PLATEAU DE FROMAGES DE LA RÉGION 13.25

Pacanes assaisonnées, baguette et abricots

CROSTINI AU BOURSIN ET TOMATES 10.25

Tomates séchées au four avec fromage boursin maison

BEEF CHEEK PEROGIE 12.50

Horseradish crème fraîche, sautée wild mushrooms

VENISON POTSTICKER 12.25

Sweet chili dipping sauce

BACON AND CHEDDAR POTATO BITES 11.25

Chive crème fraîche

TRIO OF OYSTERS 14.25

Raspberry and pink peppercorn mignonette

GRILLED PRAWNS 13.25

Sautéed chorizo and sweet potatoes, maple mustard vinaigrette

CRISPY LEMON AND FETA STUFFED OLIVES 12.25

Tzatziki dipping sauce

LOCAL CHEESE PLATE 13.25

Spiced pecans, fresh baguette, honey apricots

BOURSIN TOMATO CROSTINI 10.25

Oven reduced tomatoes, house made boursin cheese