

APPETIZERS / ENTRÉES

PARSNIP AND PEAR SOUP 12.50

Crispy wild rice fritters, cinnamon crème fraîche

POTAGE AU PANAIS ET POIRES

Galettes croustillantes de riz sauvage, crème fraîche à la cannelle

LOCAL ORGANIC LETTUCES 13

Yuzu, extra virgin olive oil, crisp shallots, local feta cheese

LAITUES BIOLOGIQUES

Sauce yuzu, huile d'olive extra vierge, échalotes et fromage féta local

WARM LE COPRIN WILD MUSHROOMS 15.30

Smoked bacon, frisee lettuce, parmesan cheese

CHAMPIGNONS SAUVAGES, LE COPRIN

Bacon fumé, laitue frisée et fromage parmesan

ARUGULA AND RADICCHIO SALAD 13

Blood oranges, warm goat cheese, pistachios, pomegranate

SALADES ARUGULA ET RADICCHIO

Oranges sanguines, fromage de chèvre, grenade et pistaches

SEAFOOD CHOWDER 15.50

Applewood smoked bacon, new potatoes and chives

CHAUDRÉE DE FRUITS DE MER

Bacon fumé Applewood, pommes de terre nouvelles et ciboulette

CHILLED ½ MARITIME LOBSTER 20.40

Marinated cucumbers, citrus scented quinoa, tarragon crème fraîche

DEMI-HOMARD FROID, DES MARITIMES

Concombres marinés, quinoa aromatisé d'agrumes avec crème fraîche à l'estragon

EAST COAST OYSTERS 22.50

6 oysters on the half shell with cocktail sauce, mignonette, lemon

HUÎTRES DE LA CÔTE-EST

Six huîtres sur demie coquille avec sauce cocktail, mignonettes et citron

SEARED MARITIME SCALLOPS 16.30

Cauliflower purée, braised short ribs, Merlot jus

PÉTONCLES DES MARITIMES

Purée de chou-fleur, côtes levées et jus au Merlot

MAIN COURSE / PLÂT PRINCIPAL

CRISPY PARMESAN AND MASCARPONE POLENTA 21.50

Grilled vegetable ratatouille, sweet pepper emulsion, toasted pine nuts

POLENTA CROUSTILLANTE À LA MASCARPONE ET PARMESAN

Ratatouille aux légumes grillés, émulsion d'ignames et noix de pin rôties

LAKE ERIE WALLEYE 36.75

Shrimp risotto, wilted spinach, orange beurre blanc, shaved fennel salad

DORÉ DU LAC ÉRIÉ

Risotto aux crevettes, épinards, beurre blanc à l'orange avec salade de fenouil

MEDALLIONS OF VENISON LOIN 40.80

Butternut squash emulsion, shaved Brussels sprouts, partridgeberry confit

MÉDAILLONS DE LONGES DE VENAISON

Émulsion de courge musquée, copeaux de choux de Bruxelles et confit de baies airelles

CRISP SKIN DUCK CONFIT 36.75

Duck fat fingerling potatoes, winter vegetables, cranberry confit

CONFIT DE CANARD AVEC PEAU CROUSTILLANTE

Pommes de terre fingerling au gras de canard, légumes saisonniers avec confit de canneberges

MERLOT BRAISED OSSO BUCCO 38.75

Pumpkin orzo, toasted pine nut and kumquat relish

OSSO BUCCO BRAISÉ DE MERLOT

Pâtes orzo à la citrouille, noix de pin rôties avec relish au kumquat

BRAISED LAMB SHANK 36.50

Slow cooked lentils, cipollini onions, rosemary jus

JARRET D'AGNEAU BRAISÉ

Lentilles, oignons cipollini et jus au romarin

FROM THE GRILL / SUR LE GRILL

ALBERTA BEEF TENDERLOIN 40.75

Meaux mustard and herb butter

FILET DE BOEUF DE L'ALBERTA

Beurre aux herbes et moutarde de Meaux

ANGUS BEEF STRIP LOIN 40.75

Red onion confit

CONTRE-FILET DE BOEUF ANGUS

Confit d'oignons rouges

WILD PACIFIC SALMON 34.75

Citrus jus

SAUMON DU PACIFIQUE

Jus d'agrumes

With your choice of/ Avec votre choix de :

POTATO PURÉE, market vegetables

PURÉE DE POMMES DE TERRE, légumes du marché

PARMESAN FRIES, Béarnaise aioli

FRITES AU PARMESAN, aioli à la Béarnaise

SWEET POTATO GRATIN, market vegetables