Menu d'Automne

Du 29 octobre au 15 novembre (from October 29 to November 15)

Potage à citrouille
Pumpkin Soup
ou / or
Bisque de homard relevée au gingembre
Lobster Bisque Enhanced with Ginger
ou / or
Salade de saison, de poire et amandes grillées
Mixed Green Salad with Sliced Pear and Grilled Almonds

Terrine de gibier, confit d'oignon et condiments
Wild Game Terrine, Onion Compote and Pickled Gherkins
ou / or
Gravalax de saumon aux légumes croquants
Salmon Gravlax with Marinated Vegetables
ou / or
Parmentier de pintade à l'ail doux
Sweet Garlic's Guinea Fowl Shepherd's Pie
ou / or
Pissaladière au chèvre
Goat Cheese Tart

Poisson du jour
Catch of the Day
ou / or
Magret de canard rôti, sauce à l'érable et fruits des champs
Roasted Duck Breast Flavoured with Maple Syrup and Wild Berries
ou / or
Joue de bœuf braisée au vin rouge
Braised Beef Cheek, Red Wine
ou / or
Raviolis aux champignons à la sauge fraîche
Muschroom Raviolis with Fresh Sage Sauce
ou / or
Suprême de volaille avec brie fondant, sauce au porto
Breast of Chicken with Melted Brie, Port Wine Sauce

Tarte au citron
Lemmon Pie
ou / or
Mousse au chocolat
Chocolate Mousse
ou / or
Crème caramel
Caramel Flan
ou / or
Gâteau au carottes
Carrot Cake