

Table d'Hôte Soirée

Potage du moment

(Soup of the moment)

ou

Salade Saint-O

(Saint-O salad)

Mesclun, vinaigrette au vinaigre de framboise et sirop de cassis, wonton frits.

Mixed greens tossed in a raspberry and Cassis vinaigrette garnished with deep fried wonton wraps.

ou

Charcuterie

(Charcuterie)

Terrine du moment, moutarde verte, oignons caramélisés, chips et crostini.

Terrine of the moment served with green mustard, homemade potato chips and aromatic crostini.

avec

Côtes de bœuf braisée

(Braised beef ribs)

Côtes de boeuf braise, une puré de bettes a cardes, blinis au romarin, sauce moutarde.

Braised beef ribs served with a swiss char purée, rosemary blini and a mustard sauce.

\$38

Médallion de porc

(Pork medallion)

Médallion de flanc de porc, jus de pomme, cubes de legumes racine, épinards braise au bleu et sauce Madère.

Pork belly medallion with an apple jus, root vegetable medley, blue cheese braised spinach and a Madeira sauce.

\$37

Cerf effe bucca

(Venison osso buco)

Ossobuco de cerf, cassoulet de haricots blancs du Nord, salade de choux, et sauce à l'érable balsamique.

Venison osso buco on top of northern white bean cassoulet, garnished with pickled cabbage and a balsamic maple sauce.

\$39

Poisson du jour

(Fish of the day)

\$37

Lapin et ris de veau

(Rabbit and sweetbread)

Cuisse de lapin confite et noisette de ris de veau poele, duxelle de champignon, noix, demie glace et pousse de verdure.

Confit rabbit leg with roasted sweetbread, sautéed mushrooms and walnuts, garnished with micro-greens and a veal demi-glaze.

\$40

Cuisse de canard au BBQ

(BBQ duck leg)

Canard confit, puré de panais, arugula et sauce BBQ.

Barbecued duck leg alongside a breaded parsnip purée, sautéed arugula finished with a sherry vinaigrette.

\$38

avec

Dessert

The et Cafe