

Chef Vlad

Viandes Sauvage

115\$/personne , vaisselle incluse

(Minimum de quatre convives, *minimum of four guests*)

(N'inclut pas le temps du chef ou le serveur sur place, + déplacement, +taxes)

(Does Not Include chef hours or servers on site, + transport, +taxes)

Potage taillé de cerf et orge perlé

Crostini au parmesan

Clear broth deer and barley soup

Parmesan crostini

Prosciutto de cerf maison, espuma de fromage de chèvre

Coulis poivrons rouges rôtis

House deer prosciutto and goat cheese espuma

Red pepper coulis

Carpaccio de Bison,

Roquette et copeaux de parmesan

Vinaigrette à l'ail rôti

Bison Carpaccio

Arugula and saved Parmesan

Roasted garlic vinaigrette

Cromesquis de confit de canard et champignon sauvages

Tapenade d'olives noires et truffe

Tête de violon mariner et pousse

Wild mushrooms and duck comfit cromesquis

Black olive and truffle tapenade

Marinated Fiddleheads

Cuisse de lapin braiser

Sauce crème et moutarde

Pdt Rattes au gras de canard

Légumes glacés au beurre

Braised rabbit leg

Mustard and cream sauce

Duck fat roasted fingerling potatoes

Butter glazed vegetables

Tarte Tatin aux pommes

Glace maison érable et noisette

Apple tart Tatin

Homemade maple and hazelnut ice cream