



Tasting Menu | menu degustation

6 courses \$89 - Amuse bouche

*Rouleau de saumon fume par nos soins, salade de crabe, fenouil rémoulade.
House smoked salmon roll, Dungeness crab salad Fennel rémoulade.*

*Crêpe de homard rôti au mascarpone, purée de petit pois.
Atlantic lobster pancake with pea puree and lemon mascarpone.*

*Joues de flétan roti, puree d asperges blanches A la truffe noire d'Oregon.
Slow roasted wild B.C halibut cheeks, white asparagus emulsion and Oregon black truffles.*

*Lapin braise a la provençale, pomme fondante.
Fraser valley braised rabbit "Provençale" style Potato "fondante"*

*Filet de bœuf rôti au poivre de Sarawak et baies Sauvages.
Oven roasted Angus beef tenderloin, red wine and Sarawak pepper jus.*

*Gâteau au fromage et chocolat blanc, dacquoise aux amandes.
White chocolate and cheese cake mousse, almond dacquoise biscuit and mixed berry compote.*

Petit four

Menu Dégustation 8 course \$109 - Amuse bouche

*Foie gras de canard poêle, crumble de poire, sauce Ruby.
Pan seared duck Quebec foie gras, Bosc pear crumble and ruby sauce.*

*Rouleau de saumon fume par nos soins, salade De crabe, fenouil rémoulade.
House smoked salmon roll, Dungeness crab salad Fennel rémoulade.*

*Crêpe de homard rôti au mascarpone, purée de petit pois.
Atlantic lobster pancake with pea puree and lemon mascarpone.*

*Joues de flétan roti, puree d asperges blanches A la truffe noire d'Oregon.
Slow roasted wild B.C halibut cheeks, white asparagus emulsion and Oregon black truffles.*

*Lapin braise a la provençale, pomme fondante.
Fraser valley braise rabbi "Provençale" style Potato "fondante"*

*Filet de bœuf rôti au poivre de Sarawak et baies Sauvages.
Oven roasted Angus beef tenderloin, red wine and Sarawak pepper jus.*

*Assiette de fromage et pain aux noix
Artisan cheese plate and walnut bread.*

*Gâteau au fromage et chocolat blanc, dacquoise aux amandes.
White chocolate and cheese cake mousse, almond dacquoise biscuit and mixed berry compote.*

Petit four