

The Little French Deli

Two courses \$55.00pp

Three courses \$65.00pp

Entree

Escargots au beurre d'ail persillé, la demi-douzaine

Snails, garlic butter, half doz

Soupe à l'oignon, croûtons au Gruyère

French onion soup, Gruyere cheese croutons

Plateau de charcuterie: saucisson sec, rillettes de canard,

jambon fumé, pâté et terrine, condiments et pain

Charcuterie, salamis, duck rillettes, Serrano ham, pate, terrine, condiments,
Baguette

Tartare de saumon, caviar, concombre,

crème fraîche et mélisse

Salmon tartare, caviar, cured cucumber, crème fraîche & lemon balm

Foie de volaille, champignons, lard et brioche

Chicken livers, mushroom, bacon, brioche

Plat principaux

Confit de canard, mandarine rôtie , fenouil, gratin dauphinois

Duck confit, roasted mandarin, fennel, Dauphinois potato

Poulet chasseur, tomate, champignons sauvages, patates pochées au safran

Chicken Chasseur, tomato, wild mushrooms, saffron poached potatoes

Saumon Atlantique, rôti a la poêle, asperges, purée de topinambour, champignons sauvages

Atlantic Salmon, pan roasted, asparagus, Jerusalem artichoke puree, wild mushrooms

Poitrine de porc, pommes Pink Lady rôties, patates hasselback, sauce au poivre rose

Pork belly, roasted pink lady apples, Hasselback potato, pink peppercorn jus

Jaret de veau, poireaux à la crème, citrouille, galette de patate.

Veal shin, creamed leeks, pumpkin, potato galette

Accompagnements/Sides

Frites maison, sauce à l'ail rôti

\$12.00

French fries, black garlic mayo

Desserts

Brownie au chocolat, rhubarbe pochées, glace à la rhubarbe

Chocolate brownie, poached rhubarb, rhubarb ice cream

Crème brûlée, mûres, glace à la pistache

Brulee, blackberry, pistachio ice cream

Tarte tatin, sorbet de pomme verte

Apple tarte tatin, green apple sorbet

Fromages, aux choix, pâtes dure, crémeuse ou bleu, servi avec confit de coings, craquelins, baguette

Extra fromage \$6.00

Cheese, choose, hard, soft or blue, served with quince paste, crackers, baguette

Add an extra cheese, \$6.00