

\$38

LE PETIT BISTRO
PRIX FIXE

ENTRÉES

TARTARE DE BŒUF

hand cut Ontario naturally raised beef, classic French seasonings, quail egg yolk, pommes-frites, mustard micro greens

ESCARGOT À LA BOURGUIGNONNE

garlic, butter, parsley

SALADE LE NOTRE

red butterhead, chervil, blonde frisée, roasted pumpkin seeds, Compté, Dijon & yuzu vinaigrette

PLATS

CONFIT DE CANARD

5 spices duck confit, lentils "du Puy", butternut squash, zucchini, pearl onions, orange & red wine reduction

RISOTTO À LA SOUPE À L'OGNION

Canadian wild rice, caramelized onions, Compté, thyme gramolata

POISSON DU JOUR

chef's daily fish selection

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE

daily crème brûlée

GATEAU AU CHOCOLAT "WEISS"

flourless chocolate gateau "Weiss", Grand Marnier crème chantilly, orange & chili marmelade, chocolate ganache

