

## Bouchées

Black olive tapenade - herb crostini	11
Marinated Provençal olives - herbs and espélette	9
Cod brandade croquette - aioli	14
Moules gratinées - garlic butter	14
Veal sweetbread "popcorn" - chestnut, celery root purée	16

## Pour commencer

Wild mushroom soup - creamy	12
Heirloom Alberta roasted beet salad - goat cheese herbed crostini, garlic vinaigrette	17
Comté, ricotta & chèvre ravioli - sauce à la tomate	19
Beef tartare au couteau - Alberta beef striploin & duck fat potato chips	18/29
House-made paté - cornichon, baguette	14
Duck leg confit rilette - cornichon, baguette	16
Plateau de charcuterie - a selection of fine cured meats, house charcuterie	19/30
Duck foie gras torchon - house ginger bread	24

## Plat Principal

Market fish	MP
Comté, ricotta & chèvre ravioli - sauce à la tomate	32
Alberta beef cheek á la Bourguignonne - roasted root vegetables	38
Grilled Cornish hen - parmesan tarragon velouté, fingerling potato à la boulangère	36
Steak frites - Alberta beef striploin, mixed salad & pommes frites * choice of sauce au poivre or beurre maître d'hôtel	39