



the 

CHEF'S TABLE

a local farm to table feast

MENU

19, 20 et 21 août 2021

par

Chefs Kenton Leier et Yannick Anton

Lait d'asperges blanches

tartare d'omble chevalier
algues à la gelée iodée et huîtres semi-pochées

Longe de veau de lait à la verveine à cuisson lente

pommes de terre Yukon Gold fondantes
abricots caramélisés au romarin
champignons de saison et jus de veau aromatisé

Le Framboisier : biscuit léger aux amandes

confiture de framboise au thym et au citron
crème de mascarpone à la vanille
et tuile croustillante



NATIONAL ARTS CENTRE
CENTRE NATIONAL DES ARTS
Canada is our stage. Le Canada en scène.





the 

CHEF'S TABLE

a local farm to table feast

MENU

August 19, 20 & 21

by

Chefs Kenton Leier and Yannick Anton

Pureed white asparagus

Arctic charr tartare
iodine-jellied seaweed and semi-poached oysters

Slow-cooked verbena milk-fed veal loin

fondant Yukon Gold potatoes
rosemary-caramelized apricots
seasonal mushrooms and seasoned veal jus

Le Framboisier: almond crisp

lemon and thyme raspberry jam
vanilla mascarpone cream
and crispy tuile



NATIONAL ARTS CENTRE
CENTRE NATIONAL DES ARTS
Canada is our stage. Le Canada en scène.

1 ELGIN

RESIDENT

Chefs

EN RÉSIDENCE