



←←←←← the →
CHEF'S TABLE
a local farm to table feast

MENU

September 3, 4 & 5

by

Chefs Kenton Leier and Sara Shpyth
(gluten-free menu)

Crab salad with blood orange sabayon
tarragon oil - blood sorrel - coral tuille

Duo of pork belly and braised wild boar cheeks
apple and sea buckthorn relish - balsamic charred carrots
Potato croquette - sage oil - micro arugula

Religieuse with chamomile apricot pastry cream
rose lemon gel - toasted almond crumble - fresh peach slices
diplomat cream



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

3, 4 et 5 septembre

par

Chefs Kenton Leier et Sara Shpyth
(menu sans gluten)

Salade de crabe et sabayon à l'orange sanguine
huile d'estragon – oseille sanguine – tuile de corail

Duo de flanc de porc et de joue de sanglier braisée
relish aux pommes et aux baies d'argousier
carottes grillées au vinaigre balsamique
croquette de pommes de terre
huile de sauge - miniroquette

Religieuse, crème pâtissière à l'abricot et à la camomille
gelée de rose et de citron – garniture d'amandes grillées
Tranches de pêche fraîche – crème diplomate



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

