



the 

CHEF'S TABLE

a local farm to table feast

MENU

September 9, 10 & 11

by

Chefs Kenton Leier and Joe Thottungal

Assorted Chutney & Pappadums

Kashmiri Chili Seared Scallops

Mango Coconut Sauce - Black Chickpeas

Qulion Lamb Masala

Woodland Mushroom Aviyal - Lentil & Spinach
(Jeera Rice to serve on the side)

Carrot Halwa

Ginger Ice Cream - Raspberry Coulis



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

9, 10 et 11 septembre

par

Chefs Kenton Leier et Joe Thottungal

Assortiment de chutneys et pappadums

Pétoncles saisis au chili du Cachemire

Sauce à la mangue et à la noix de coco – pois chiches noirs

Agneau de Quilon au massala

Aviyal de champignons des bois – lentilles et épinards
(riz au cumin en à-côté)

Halwa aux carottes

Glace au gingembre – coulis de framboises



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

