

La Grange de la Gatineau

- Menu -

February 11 at 6:30pm (before the concert)

11 février à 18h30 (avant le spectacle)

Traditional Potato Chowder

Chaudrée traditionnelle aux pommes de terre

A choice of/Votre choix de:

*Cajun Blackened Chicken and Shrimp with creole cognac cream served served with black bean
ragout*

*Poulet noir style-Cajun et crevettes dans une sauce créole à la crème et au cognac, servi avec un
ragoût de fèves noires*

Or/ou

*Moroccan "10 Spice" Pork Tenderloin with buttered noodles and seasonal vegetable
Filet de porc marocain à 'dix épices' servi avec des pâtes au beurre et légumes de saison*

Or/ou

*Greek style pasta with traditional vegetables, black olives, feta cheese, sun-dried tomato tossed
in extra virgin olive oil and roasted garlic*

*Pâtes style-grec et légumes traditionnelles, olives noires, fromage feta, tomates séchées au soleil,
le tout mélangé dans l'huile d'olive et l'ail rôti*

*Chef Keith's Molten Chocolate Cake with candied cinnamon hearts, raspberry coulis and fresh
berries*

Volcan au chocolat de Chef Keith avec petits bonbons de coeurs à la cannelle

The meal includes wine

Le repas sera accompagné de vin

\$30 (plus taxes)