

*Rest Your Mind...Awaken Your Spirit*

## Dinner - appetizers

### Daily Soup

Soupe du jour

9

### **Bryson Farm greens, Micha goat cheese, Ottawa Valley honey, hazelnut & apricot**

Verdure de la ferme Bryson, fromage de chèvre Micha, miel de la vallée d'Ottawa, noisette & abricot

14

### **Asparagus salad, Serrano ham, quail eggs, lemon candy, roast garlic ice cream**

Salade d'asperges, jambon Serrano, œufs de cailles, citron confit, glace à l'ail rôti

14

### **Barb's Heritage smoked pork belly, ginger-cabbage, cinnamon cap mushrooms & asparagus**

Poitrine de porc fumé de la ferme Heritage, chou au gingembre, champignons & asperges

14

### **Lobster-vanilla cake, fingerling potato salad, apple & dill**

Gâteau de homard et vanille, salade de pommes de terre rates, pommes et aneth

15

### **B.C. scallops, fiddlehead & pancetta ravioli, Heirloom tomato, arugula, brown butter & lemon**

Pétoncles de la Colombie Britannique, raviole de tête de violon et pancetta, tomates, beurre de noisettes et citron

16

140 Slater Street, Ottawa, ON



Reservations: (613) 238 9998

*Rest Your Mind...Awaken Your Spirit*



## Dinner – mains

**Québec lamb, roasted rack, braised shank, fennel pollen, chèvre, leek, goji berry, apple jus**

Agneau du Québec, carré rotie, gigot braisé, pollen de fenouil, chèvre, poireaux, baies goji, réduction de pommes

36

**Mariposa Farms duck breast, verjus, fennel, Black Beluga lentils, pistachio**

Poitrine de canard de la ferme Mariposa, verjus, fenouil, lentilles Beluga noires, pistaches

35

**B.C. Halibut, BBQ chip crusted, spring peas & basil, smoked tomato water**

Flétan de la Colombie Britannique, chips BBQ, pois verts & basilic, eau de tomates fumées

34

**O'Brien Farms grilled beef tenderloin, artichoke, bone marrow, red pepper-veal jus**

Filet de boeuf de la ferme O'Brien grillé, artichauts, moëlle de boeuf, jus de veau aux poivrons rouges

38

**House arugula pasta, Le Coprin mushrooms, tomato, lemon, walnuts, thyme-mushroom broth**

Pâtes maisons à la roquette, champignons Le Coprin, tomates, citron, noix, bouillon de champignons et thym

30

*Rest Your Mind...Awaken Your Spirit*

For our new seasonal menu, Executive Chef, Jason Duffy invites you to create your own table d'hôte. Choose one appetizer, one main course and one dessert for \$54

En l'honneur de notre nouveau menu de la saison, Jason Duffy, Chef Exécutif, vous invite à créer votre table d'hôte. Veuillez choisir une entrée, un repas principal et un dessert pour seulement 54\$.

Executive Chef Jason Duffy & Team

140 Slater Street, Ottawa, ON



Reservations: (613) 238 9998