



Holiday Menu

(Available Dec 1 – 24, 2019)

2 courses \$65

3 courses \$79

appetizers (choice of)

BUTTERNUT SQUASH & APPLE SOUP

Crème fraîche, apple chip, mulled cider gastrique

**2017 Chardonnay Blend, "Follow The White Rabbit",
Rosewood Estate Winery, Niagara Peninsula
6oz glass \$17, 9oz glass \$25, Bottle \$70**

ROASTED ROOT VEGETABLE SALAD

Clementine & tarragon vinaigrette, crispy shallots, watercress

**2015 Riesling, "Old Vine",
Kew Vineyards, Beamsville Bench VQA
6oz glass \$16, 9oz glass \$23, Bottle \$67**

mains (choice of)

ONTARIO TURKEY

*Roast breast, confit leg, dried fruit & herb stuffing, natural turkey jus,
cranberry & orange chutney, potato gratin*

**2017 Cabernet Franc, "Dolomite",
Cave Springs Cellars, Beamsville Bench VQA
6oz glass \$16, 9oz glass \$24, Bottle \$70**

BC MUSHROOM & KALE POLENTA LASAGNA

*Layered with buffalo mozzarella, parmesan gratin, arugula pesto,
sautéed Brussels sprouts & pearl onions*

**2017 White Blend, "Over the Top",
Megalomaniac Winery, Niagara Peninsula VQA
6oz glass \$12, 9oz glass \$17, Bottle \$49**

ALBERTA VEAL OSSO BUCCO

*Braised in craft beer with caramelized onions, whipped potato,
parsley gremolata, heirloom carrots*

(\$10 supplement)

**2015 Cabernet Sauvignon/Merlot,
Redstone Winery, Niagara Peninsula VQA
6oz glass \$21, 9oz glass \$32, Bottle \$92**

desserts (choice of)

WHITE CHOCOLATE & CRANBERRY TART

Pistachio brittle, espresso ice cream

360 HOLIDAY TRIFLE

*Ice wine macerated fruits, vanilla sponge,
custard and cream, dark chocolate curls*



Menu des Fêtes

(Proposé du 1^{er} au 24 décembre 2019)

2 services 65 \$

3 services 79 \$

entrées (au choix)

SOUPE À LA COURGE MUSQUÉE ET À LA POMME
Crème fraîche, morceaux de pomme, gastrique de cidre chaud

*Assemblage Chardonnay 2017 « Follow The White Rabbit »,
Rosewood Estate Winery, Péninsule du Niagara
Verre de 6oz 17 \$, verre de 9oz 25 \$, bouteille 70 \$*

SALADE DE LÉGUMES RACINES RÔTIS

Vinaigrette à la clémentine et à l'estragon, échalotes croustillantes, cresson

*2015 Riesling, « Old Vine »,
Kew Vineyards, Beamsville Bench VQA
Verre de 6oz 16 \$, verre de 9oz 23 \$, bouteille 67 \$*

plats principaux (au choix)

DINDE DE L'ONTARIO

*Poitrine de dinde rôtie, cuisse confite, farce aux fruits séchés et aux herbes,
jus de cuisson de dinde nature, chutney aux canneberges et à l'orange,
gratin de pommes de terre*

*Cabernet Franc 2017 « Dolomite »,
Cave Springs Cellars, Beamsville Bench VQA
Verre de 6oz 16 \$, verre de 9oz 24 \$, bouteille 70 \$*

LASAGNE AUX CHAMPIGNONS DE LA COLOMBIE-BRITANNIQUE ET À LA POLENTA DE CHOU FRISÉ

*Étagée avec de la mozzarella de bufflonne, gratinée au parmesan, pesto de roquette,
choux de Bruxelles sautés et petits oignons*

*Assemblage blanc 2017, « Over the Top »,
Megalomaniac Winery, Péninsule du Niagara VQA
Verre de 6oz 12 \$, verre de 9oz 17 \$, bouteille 49 \$*

OSSO BUCO DE VEAU D'ALBERTA

*Braisé dans une bière artisanale avec des oignons caramélisés,
purée de pommes de terre, gremolata de persil, carottes à l'ancienne
(Supplément de 10 \$)*

*Cabernet Sauvignon/Merlot 2015,
Redstone Winery, Péninsule du Niagara VQA
Verre de 6oz 21 \$, verre de 9oz 32 \$, bouteille 92 \$*

desserts (au choix)

TARTELETTE AU CHOCOLAT BLANC ET AUX CANNEBERGES

Nougatine dure à la pistache, crème glacée à l'espresso

BAGATELLE DES FÊTES 360

*Fruits macérés au vin de glace, gâteau éponge à la vanille,
crème pâtissière et crème, copeaux de chocolat noir*

L'ascenseur est gratuit à l'achat d'au moins 2 plats par personne

Taxes et service en sus