

## **MENU DU SOIR**

### **ENTRÉES**

Le potage du moment	9
La salade selon l'inspiration du Chef	13
Croûte au brie fondant sur sa compote d'oignons au Porto, noix de Grenoble et pignons de pin	16
Ris de veau sur compote de pommes Granny et caramel à l'érable	19
Pétoncles servis sur cappucino de homard à l'huile de truffes	24

### **PLATS PRINCIPAUX**

Pâtes à la joue de veau braisée à la Provençale	22
L'Assiette végétarienne du moment	23
Jarret d'agneau sauce demi-glace au miel épicé	34
Poisson frais du marché sur sa sauce au Chablis et infusion de verveine	36
Le filet de bœuf, sauce au vin rouge et foie gras	43



knowlton

CLUB DE GOLF KNOWLTON GOLF CLUB

## NIGHT MENU

### APPETIZERS

Soup of the evening	9
Salad   Chef's inspiration	13
Warm brie crouton with its onion & Port compote, walnuts & pine nuts	16
Sweetbread on a Granny apple sauce & maple caramel	19
Scallops served on a lobster & truffle oil cappucino	24

### MAIN DISHES

Pasta with its braised veal cheek <i>à la Provençale</i>	22
Vegetarian dish of the evening	23
Lamb shank; spiced honey <i>demi-glace</i> sauce	34
Fresh fish from the market on its Chablis & verbena infusion sauce	36
Beef filet; red wine & <i>foie gras</i> sauce	43