COUNCIL OAK®
Steaks & Seafood

PRE-SHOW PRIX FIXE MENU

$125 per person

To Start

Complimentary Pomegranate Spritzer

Choice of:

Council Oak Bacon
Cornbread, apple butter, pickled pearl onions, Calvados demi-glace

Caesar Salad
Romaine, Parmesan, sourdough croutons, Caesar dressing*

French Onion Soup
Caramelized onions, beef broth, Gruyère and provolone, sourdough

Main Course

Choice of:

Alberta AAA 8 oz Filet Mignon & Grilled Lobster Tail
Whipped potatoes, Brussels sprouts, red wine demi-glace

B.C. Salmon
Onion soubise, roasted fennel, roasted fingerling potatoes, lemon vinaigrette, herb oil

Roasted Heritage Half Chicken
Parsnip purée, broccolini, truffle chicken jus

Dessert

Choice of:

Crème Brûlée
Tonka bean tuile, orange compote

Seasonal Berry Sorbet

Lemon custard

COUNCIL OAK®
Steaks & Seafood

MENU TABLE D'HÔTE D'AVANT-SPECTACLE

125 $ par personne

Pour commencer

Spritz à la grenade offert

Au choix :

Bacon du Council Oak
Pain de maïs, beurre de pomme, petits oignons perlés marinés, demi-glace au calvados

Salade César
Laitue romaine, parmesan, croûtons au levain, vinaigrette César*

Soupe à l'oignon gratinée
Oignons caramélisés, bouillon de bœuf, gruyère et provolone, pain au levain

Plat principal

Au choix :

Filet mignon AAA de l'Alberta de 8 oz et queue de homard grillée
Purée de pommes de terre, choux de Bruxelles, demi-glace au vin rouge

Saumon de la Colombie-Britannique
Soubise à l'oignon, fenouil rôti, pommes de terre grelots rôties, vinaigrette au citron, huile aux herbes

Demi-poulet de race patrimoniale rôti
Purée de panais, broccolini, jus de poulet à la truffe

Dessert

Au choix :

Crème brûlée
Tuile à la fève tonka, compote d'oranges

Sorbet aux petits fruits de saison

Crème anglaise au citron