



the 

CHEF'S TABLE

a local farm to table feast

MENU

September 17 & 18

by

Chefs Kenton Leier and Joseph Shawana

Hot smoked rainbow trout and wild rice salad

harvested wild rice - hot smoked rainbow trout
roasted beets - fresh berries
sweetgrass and apple cider vinaigrette

Pine ash crusted bison

grilled squash with sumac and honey - braised leeks
and roasted sunchoke purée
smoked sweet cherry gastrique

Evergreen sorbet

sorbet of cedar - pine needles - and spruce boughs
birch syrup with dried wild berries



NATIONAL ARTS CENTRE
CENTRE NATIONAL DES ARTS
Canada is our stage. Le Canada en scène.

1 ELGIN

RESIDENT

Chefs

EN RÉSIDENCE



the 

CHEF'S TABLE

a local farm to table feast

MENU

September 17 & 18

par

Chefs Kenton Leier et Joseph Shawana

Truite arc-en-ciel fumée à chaud et salade de riz sauvage

truite arc-en-ciel fumée à chaud - riz sauvage cultivé
betteraves rôties - petits fruits frais
vinaigrette à l'avoine odorante et au cidre

Bison en croûte de pignons

avec courge grillée au sumac et au miel
poireaux braisés - purée de topinambours rôtis
gastrique aux merises fumées

Sorbet vert sapin

sorbet au cèdre - aiguilles de pin et rameaux d'épinette
sirop de bouleau et petits fruits sauvages séchés



NATIONAL ARTS CENTRE
CENTRE NATIONAL DES ARTS
Canada is our stage. Le Canada en scène.

1 ELGIN

RESIDENT

Chefs

EN RÉSIDENCE