



**DINE AROUND
FREDDY**

**TABLES GOURMANDES
DE LA CAPITALE**

**SAVOUR THE FLAVOURS
OF THE CAPITAL REGION**

**DÉGUSTEZ LES SAVEURS DE
LA RÉGION DE LA CAPITALE**



MENU \$45 • MENU 45 \$

JANUARY 22 TO FEBRUARY 8 • DU 22 JANVIER AU 8 FÉVRIER

The Provincial



THE **PROVINCIAL**
GASTROLOUNGE

DINEAROUNDFREDERICTON.CA

[#DINEAROUNDFREDDY](https://twitter.com/DINEAROUNDFREDDY)

[#TABLESGOURMANDESDELACAPITALE](https://twitter.com/TABLESGOURMANDESDELACAPITALE)

**SUPPORT
FRED
LOCAL**



**SOUTENIR
FRED
LOCALEMENT**

TOURISME DE LA RÉGION DE LA CAPITALE

Fredericton
CAPITAL REGION TOURISM



STARTER

Buttered Parsnips

Poached parsnips, miso butter, roasted mushrooms, crispy leeks

or

Confit Duck Tartine

Shredded confit duck, fig jam, whipped ricotta, toasted sage, house made focaccia

MAIN COURSE

Cider Glazed Pork Ribs

Slow roasted pork ribs, crispy confit potatoes, warm apple butter, fennel arugula salad

or

Squash and Sage Risotto

Brown butter sage risotto, roasted squash, toasted hazelnuts, crispy kale, parmesan

DESSERT

Sticky Toffee Pudding

Butterscotch soaked date cake, brown butter rum ice cream, candied nuts

or

Salted Chocolate Mousse

Creamy dark chocolate mousse, raspberry coulis, whipped espresso cream, hazelnut, chocolate curls



Vegetarian or Vegan Option available •
Option végétarien et végétalienne disponible

ENTRÉES

Panais au beurre

Panais poché, beurre de miso, champignons rôtis et poireaux croustillants

ou

Tartine de canard confit

Canard confit effiloché, confiture de figues, ricotta fouettée et sauge grillée sur focaccia maison

PLATS PRINCIPAUX

Côtes de porc glacées au cidre

Côtes de porc rôties à feu doux, pommes de terre confites croustillantes et beurre de pomme chaud, servies avec salade de roquette et de fenouil

ou

Risotto à la courge et à la sauge

Risotto à la sauge et au beurre noisette, courge rôtie, noisettes grillées, chou frisé croustillant et parmesan

DESSERT

Pouding collant au caramel

Gâteau aux dattes imbibé de caramel, crème glacée au rhum et au beurre noisette, noix confites

ou

Mousse au chocolat salé

Mousse crémeuse au chocolat noir, coulis de framboise, crème fouettée à l'espresso, noisettes, copeaux de chocolat



Gluten free option available •
Option sans gluten disponibles

EACH PARTICIPATING RESTAURANT WILL DONATE \$1 PER
DINE AROUND PLATE SOLD TO THE FREDERICTON COMMUNITY
KITCHENS INC., STUDENT HUNGER PROGRAM.

POUR CHAQUE REPAS VENDU DANS LE CADRE DE
TABLES GOURMANDES, LES RESTAURANTS PARTICIPANTS
FERONT UN DON DE 1 \$ AU LES CUISINES COMMUNAUTAIRES
DE FREDERICTON INC., STUDENT HUNGER PROGRAM.