

In Celebration of *Fine Cuisine* | Une célébration de la *bonne cuisine*



JANUARY 24 – FEBRUARY 10
DU 24 JANVIER AU 10 FÉVRIER



Menu: \$31

Menu: 31 \$

Fredericton
TOURISM • TOURISME



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.

TO BEGIN

Maxwell's Grilled Caesar Salad

Sharp caesar dressing, truffle croutons, grilled lemon, anchovy, fresh parmesan, chorizo jam

or

Polenta

Polenta fries, pimento cheese and poblano jam

ENTRÉES

Salade César grillée de Maxwell's

Sauce César piquante, croûtons à la truffe, citron grillé, anchois, parmesan frais, confiture de chorizo

ou

Polenta

Frites de polenta, fromage au piment et confiture de poblano

MAINS

Aloo Gobi

Mild curry with potato and cauliflower, fig chutney, toasted pistachios, fresh cilantro

or

Maxwell's Burger

Dry-aged Local Valley Beef, smoked cheddar, roast garlic mayo, tomato jam, truffle fries

or

Haddock

Chorizo corn succotash, white bean purée, tomato jam

PLATS PRINCIPAUX

Aloo Gobi

Curry doux avec pomme de terre et chou-fleur, chutney à la figue, pistaches grillées, coriandre fraîche

ou

Burger du Maxwell's

Boeuf Local Valley Beef vieilli à sec, cheddar fumé, mayonnaise à l'ail rôti, confiture de tomates, frites de truffes

ou

Aiglefin

Succotash de maïs et chorizo, purée de haricots blancs, confiture de tomates

DESSERT

Peach Crème Brûlée

Oh yes!

or

Vegan Chocolate Mousse

Contains no actual vegans

DESSERTS

Crème brûlée à la pêche

Oh oui!

ou

Mousse au chocolat végétalienne

Sans végétaliens



Snap a photo of your meal and tag it with #DineAroundFreddy for your chance to win!