

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



JANUARY 18 – FEBRUARY 4
DU 18 JANVIER AU 4 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.

APPETIZER

Arancini

Bocconcini stuffed risotto, served with a marinara and basil pesto

or

Caesar Salad

Romaine, house-made dressing, foccacia croutons, fresh bacon and parmesan

MAINS

Grilled Pork Loin

with maple cranberry bourbon compote, garlic brown butter mashed potatoes, roasted root vegetables

or

Seafood Fettuccine

with shrimp, scallops, salmon, onions, and mushrooms in a creamed lobster sauce with parmesan cheese

DESSERT

Sticky toffee cake with caramel rum sauce and ice cream

or

Chocolate espresso Pot de Crème

ENTRÉES

Arancini

Bocconcini farcis au risotto, servis avec une sauce marinara et un pesto au basilic

ou

Salade César

Laitue romaine, vinaigrette maison, croûtons de foccacia, bacon frais et parmesan

PLATS PRINCIPAUX

Longe de porc grillée,

accompagnée d'une compote au bourbon, à l'érable et aux canneberges, d'une purée de pommes de terre au beurre noir à l'ail et de légumes-racines rôtis

ou

Fettuccines aux fruits de mer,

avec crevettes, pétoncles, saumon, oignons et champignons, dans une sauce crémeuse au homard et fromage parmesan

DESSERTS

Gâteau au caramel avec sauce caramel au rhum et crème glacée

ou

Pot de crème au chocolat et à l'espresso



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