

THE MILTON INN

Auberge de Chasse

MENU DU DÉJEUNER \$39 pp

PREMIER

Salade de Lentilles

*warm puy lentil salad, guinea fowl leg confit, frisée,
aged sherry vinaigrette*

SECOND

Travers de Boeuf

*braised beef short rib, pommes purée, roasted carrots
cipollini onions, red wine reduction*

DESSERT

Gateaux aux Chataignes Épicées

*chestnut spice gateaux, poached pears, candied pecans
vanilla bean crème anglaise,*

SUGGESTED WINES *(Discounted 50%)*

Pomerol, Château Feytit-Clinet 2015	(\$237)	\$119
Châteauneuf-du-Pape, Clos Saint Jean		
“Vieilles Vignes” 2007	(\$230)	\$115
Vin de France, d’Aupilhac “Le Carignan” 2019	(\$100)	\$50

Cindy Wolf & Tony Foreman · Restaurateurs
Christopher Scanga · Chef / Owner

THE MILTON INN

Auberge de Chasse

MENU DU DÉJEUNER \$39 pp

PREMIER

Salade de Lentilles

*warm puy lentil salad, guinea fowl leg confit, frisée,
aged sherry vinaigrette*

SECOND

Travers de Boeuf

*braised beef short rib, pommes purée, roasted carrots
cipollini onions, red wine reduction*

DESSERT

Gateaux aux Chataignes Épicées

*chestnut spice gateaux, poached pears, candied pecans
vanilla bean crème anglaise*

SUGGESTED WINES *(Discounted 50%)*

Pomerol, Château Feytit-Clinet 2015	(\$237)	\$119
Châteauneuf-du-Pape, Clos Saint Jean		
“Vieilles Vignes” 2007	(\$230)	\$115
Vin de France, d’Aupilhac “Le Carignan” 2019	(\$100)	\$50

Cindy Wolf & Tony Foreman · Restaurateurs
Christopher Scanga · Chef / Owner