

EDWINS



RESTAURANT

Cleveland Restaurant Week 3 Courses for \$33

Soupe d'asperges et de chou-fleur vert
Asparagus & green cauliflower soup

or

Épinards, pommes, champignons Shiitake rôtis, raisins secs dorés,
muscade et vinaigrette Banyulus
Spinach, apples, roasted Shiitake mushrooms, golden raisins, nutmeg & Banyulus vinaigrette

or

Escargots de Bourgogne au fenouil & beurre à l'ail
Burgundy snails with caramelized fennel, garlic, butter & parsley



Suprême de pintade, purée de céleri-rave, bette à carde
et sauce citron-estragon
Guinea hen breast, celery root puree, swiss chard & lemon-tarragon sauce

or

Napoleon de champignons sauvages
*Portobello Napoleon with roasted red pepper, grilled squash & zucchini, roasted
cauliflower & red pepper coulis*

or

Salmon with haricot vert and shallot buerre blanc
Salmon with haricot vert and shallot buerre blanc

or

Chefs Signature Dish

Paupiettes de mérout
Grouper wrapped in crispy potatoes with haricot verts & beurre rouge
(\$12 Supplemental Charge)



Crème brûlée

or

Pot de crème au chocolat
chocolate pot de crème

Wine Flight \$18