

LES POTAGES ET SALADES

Bisque de langouste <i>Lobster Bisque</i>	10.
Potage du jour <i>Soup of the day</i>	8.
Pousses vertes, échalottes frites et vinaigrette à l'huile de noisette et au vinaigre de Xérès <i>Local field greens with picked herbs, fried shallots & Sherry-hazelnut vinaigrette</i>	8.
Betteraves rôties, roquette, chèvre chaud, oignons rouges, canneberges séchées et vinaigrette orange et raifort <i>Roasted beets, arugula, warm Mackenzie goat cheese, red onions, dried cranberries & orange horseradish vinaigrette</i>	12.
Salade Niçoise <i>Salad of Ortiz Tuna, haricot verts, egg, potato, anchovy, tomato, red onion, Niçoise olives & red wine vinaigrette</i>	13.
Endives, pêches pochées, courges rôties, amandes grillées et vinaigrette pomme et genièvre <i>Belgian endive, poached pears, roasted winter squash, toasted almonds & apple juniper vinaigrette</i>	11.
ENTRÉES	
Civet de lapin au Marsala en vol-au-vent <i>Stewed rabbit with Marsala wine in puff pastry</i>	13.
Œuf en meurette <i>Red wine poached egg a top brioche toast, bacon lardon, baby carrots, pearl onions & Sauce bourguignonne</i>	12.
Assiette de charcuteries maison avec pickles et chutney de pommes aux épices <i>Charcuterie – 4 seasonal house made options with pickled vegetables, apple chutney & toast points</i>	17.
Saucisse de fruits de mer grillée et beurre blanc aux échalottes, en hommage à David Waltuck <i>Grilled seafood sausage in homage to David Waltuck. Lobster, white fish, scallops, shrimp & pine nuts with shallot beurre blanc</i>	14.
Cuisses de grenouille au beurre aillé et persillé <i>Frog legs, garlic, parsley & butter</i>	15.
Artichauts à la barigoule <i>Artichokes, braised in white wine, olive oil & butter</i>	11.
Croquettes de saumon fumé avec sauce rémoulade et salade de roquette <i>Smoked salmon croquettes with sauce remoulade & petite arugula salad</i>	11.
Escalope de foie gras frais poêlée, chutney de pomme, sauce aux pruneaux et à l'armagnac, raisins de muscat pochés <i>Seared foie gras, apple chutney, plum & Armagnac sauce, Muscat poached grapes</i>	23.
Escargots de Bourgogne au fenouil & beurre à l'ail <i>Burgundy snails with caramelized fennel, garlic, butter & parsley</i>	13.
Fromage <i>Taste of our artisan cheeses</i>	4-each.



Grand Marnier Soufflé is available for dessert. Please allow 25 minutes to prepare.

PLATS PRINCIPAUX

Noix de Saint-Jacques poêlées, légumes verts braisés, poireaux, oignons grelots glacés au pinot noir, chapelure et sauce crevettes <i>Seared sea scallops, braised greens, leeks, Pinot Noir braised pearl onions & sauce crevettes</i>	31.
Paupiettes de mérrou <i>Groupers wrapped in crispy potatoes with haricot verts & beurre rouge</i>	29.
Steak Coulotte, mini-carottes, pommes rissolées à la graisse d'oie et demi-glace de champignons sauvages <i>Beef Coulotte steak with baby carrots, goose-fat fried potatoes & wild mushroom demi-glace</i>	39.
Boudin noir, chou braisé, pommes de terre fingerling, genièvre, demi-glace de pignons de pin <i>Blood sausage, braised cabbage, fingerling potatoes, juniper & pine nut demi-glace</i>	26.
Suprême de pintade, purée de patate douce, champignons sauvages, sauce madère et thym <i>Guinea hen breast, sweet potato puree, wild mushrooms & thyme Madeira sauce</i>	33.
Confit de canard, spätzle aux amandes, choux de Bruxelles rôtis, sauce canard <i>Duck Confit, almond Spätzle, roasted Brussels sprouts & duck jus</i>	31.
Saumon en croûte de raifort et concombres à la crème <i>Horseradish encrusted salmon with cucumbers & cream</i>	27.
Cuisse de lapin à la moutarde, mini-carottes et chutney de pomme <i>Braised Briarwood farms rabbit leg with baby carrots, apple chutney & Dijon mustard cream sauce</i>	32.
Bouillabaisse à la queue de homard et au poisson du marché, servie avec ses croûtons et sa sauce rouille <i>Lobster tail, market fish, potatoes, onions and fennel stewed in tomato saffron broth with baguette toast points & rouille</i>	42.
Pappardelles à la sauge, petits lardons, choux de Bruxelles rôtis et courge, sauce beurre noisette <i>Sage pappardelle pasta, bacon lardon, roasted Brussels sprouts, winter squash & brown butter sauce</i>	26.
Gibier saisonnier, avec des accompagnements traditionnels <i>Seasonal wild game, with traditional accompaniments. *Birdshot may be present</i>	Mkt. Price
Le Burger <i>Hand-ground beef with fines herbes, bacon, mushrooms, arugula, fried garlic & sauce Diane prepared table-side. Served with goose fat fried potatoes</i>	~ please inquire ~ 33.
Canard à la Rouennaise <i>Pressed duck with blood sauce prepared tableside</i>	~ requires 24 hour notice ~ (for two) 125.
VEGAN: ENTRÉES	
Gratin de choux-fleurs aux truffes <i>Truffled cauliflower gratin</i>	11.
VEGAN: PLATS PRINCIPAUX	
Napoleon de champignons sauvages <i>Portobello Napoleon with roasted red pepper, squash, zucchini, roasted cauliflower & red pepper coulis</i>	20.
Aubergine farcie à la provençale, tapenade d'ail et de câpres, câpres croustillantes, huile à l'ail et au romarin <i>Provençal stuffed eggplant, garlic caper tapenade, crispy capers & garlic rosemary oil</i>	20.
Campanelles aux poireaux, oignons grelots et choux de Bruxelles, sauce veloutée aux champignons <i>Campanelle pasta with leeks, pearl onions, Brussels sprouts & mushroom "cream" sauce</i>	19.