

## 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 &amp; 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 &amp; orange horseradish vinaigrette</i>	12.
Salade Niçoise <i>Salad of Ortiz Tuna, haricot verts, egg, potato, anchovy, tomato, red onion, Niçoise olives &amp; red wine vinaigrette</i>	13.
Épinards, pommes, champignons Shiitake rôtis, raisins secs dorés, muscade et vinaigrette Banyulus <i>Spinach, apples, roasted Shiitake mushrooms, golden raisins, nutmeg &amp; Banyulus vinaigrette</i>	11.
ENTRÉES	
Civet de lapin avec champignons Shiitake, au Marsala en vol-au-vent <i>Stewed rabbit with Shiitake mushrooms, Marsala wine sauce in puff pastry</i>	13.
Quiche aux champignons, aux épinards, au gruyère et au coing marmelade <i>Quiche with mushrooms, spinach, gruyere &amp; quince marmalade</i>	12.
Assiette de charcuteries maison avec pickles et Quince Moût Ardent aux épices <i>Charcuterie – 4 seasonal house made options with pickled vegetables, Quince Moût Ardent &amp; 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 &amp; pine nuts with shallot beurre blanc</i>	14.
Cuisses de grenouille au beurre aillé et persillé <i>Frog legs, garlic, parsley &amp; butter</i>	15.
Artichauts à la barigoule <i>Artichokes, braised in white wine, olive oil &amp; butter</i>	11.
Brandade de saumon fumé avec des pointes de pain grillé, de l'huile de citron et de persil <i>Smoked salmon brandade with toast points, lemon &amp; parsley oil</i>	12.
Escalope de foie gras frais poêlée, compote de poire, sauce aux pruneaux et à l'armagnac, raisins de muscat pochés <i>Seared foie gras, pear compote, plum &amp; Armagnac sauce, Muscat poached grapes</i>	23.
Escargots de Bourgogne au fenouil & beurre à l'ail <i>Burgundy snails with caramelized fennel, garlic, butter &amp; parsley</i>	13.
Fromage	4-each.

## PLATS PRINCIPAUX

Coquilles de graisse de canard, légumes-racines à l'étouffée de Banyuls, oignons perlés et romanesco <i>Duck fat-seared sea scallops, Banyuls-stewed root vegetables, pearl onions &amp; romanesco</i>	<b>31.</b>
Paupiettes de mérrou <i>Grouper wrapped in crispy potatoes with haricot verts &amp; beurre rouge</i>	<b>29.</b>
Filet mignonos-in, pommes de terre frites à l'oie, sauce des chasseurs et au poivre vert <i>Bone-in Filet mignon, goose fat-fried potatoes, creamed spinach &amp; green peppercorn hunter's sauce</i>	<b>44.</b>
Boudin noir, choucroute, pommes de terre fingerling, genièvre, demi-glace de pignons de pin <i>Pork sausage, sauerkraut, fingerling potatoes, juniper &amp; pine nut demi-glace</i>	<b>26.</b>
Suprême de pintade, purée de céleri-rave, bette à carde et sauce citron-estragon <i>Guinea hen breast, celery root puree, swiss chard &amp; lemon-tarragon sauce</i>	<b>33.</b>
Confit de canard avec risotto de champignons sauvages <i>Salt-cured duck leg with wild mushroom risotto</i>	<b>31.</b>
Saumon en croûte de raifort et concombres à la crème <i>Horseradish encrusted salmon with cucumbers &amp; cream</i>	<b>27.</b>
Lapin pot au feu <i>Braised Briarwood farms rabbit leg with with stewed cabbage, Toulouse sausage and winter vegetables</i>	<b>32.</b>
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 &amp; rouille</i>	<b>42.</b>
Pasta pappardelle au poivre noir, queue de bœuf braisée, échalottes rôties, sauce Demi-crème et oignons au Bordeaux <i>Black pepper pappardelle pasta, braised oxtail, roasted garlic demi-cream sauce &amp; Bordeaux onions</i>	<b>28.</b>
Gibier saisonnier, avec des accompagnements traditionnels <i>Seasonal wild game, with traditional accompaniments. *Birdshot may be present</i>	<b>Mkt. Price</b>
Le Burger <i>Hand-ground beef with fines herbes, bacon, mushrooms, arugula, fried garlic &amp; sauce Diane prepared table-side. Served with goose fat fried potatoes</i>	<b>~ please inquire ~</b> <b>33.</b>
Canard à la Rouennaise <i>Pressed duck with blood sauce prepared tableside</i>	<b>~ requires 24 hour notice ~</b> <b>(for two)</b> <b>125.</b>
<b>VEGAN: ENTRÉES</b>	
Gratin de choux-fleurs aux truffes <i>Truffled cauliflower gratin</i>	<b>11.</b>
<b>VEGAN: PLATS PRINCIPAUX</b>	
Napoleon de champignons sauvages <i>Portobello Napoleon with roasted red pepper, squash, zucchini, roasted cauliflower &amp; red pepper coulis</i>	<b>20.</b>
Betteraves rôties à l'orge bouffée, à l'estragon et au zeste d'orange <i>Roasted beets with puffed barley, tarragon &amp; orange zest</i>	<b>19.</b>
Haricots gigantes sautés au fenouil caramélisé, champignons Shiitake rôtis, poireaux, roquette et huile de romarin <i>Sautéed gigante beans with caramelized fennel, roasted Shiitake mushrooms, leeks, arugula &amp; rosemary oil</i>	<b>21.</b>