

LES POTAGES ET SALADES

- Bisque de langouste **10.**
Lobster Bisque
- Soupe du Jour **8.**
Soup of the day

- Pousses vertes, échalottes frites et vinaigrette à l'huile
de noisette et au vinaigre de Xérès **8.**
Local field greens with picked herbs, fried shallots & Sherry-hazelnut vinaigrette

- Betteraves jaunes, roquette, chèvre chaud, oignons rouges,
miel local et vinaigrette au raifort **12.**
*Golden beets, arugula, warm Mackenzie goat cheese, red onions,
Stutzman Farms honey & horseradish vinaigrette*

- Salade Niçoise **13.**
*Salad of Ortiz Tuna, haricot verts, egg, potato, anchovy, tomato, red onion, Nicoise olives
& red wine vinaigrette*

- Radicchio, cresson, pamplemousse, melon d'Espagne,
vinaigrette champagne-menthe **11.**
Raddicio, watercress, grapefruit segments, honeydew & champagne-mint vinaigrette

ENTRÉES

- Merguez d'agneau et orechiette, poivrons rouges rôtis,
petits pois, zeste de citron, menthe et parmesan reggiano **12.**
*Lamb merguez and orechiette pasta with roasted red peppers,
spring peas, lemon zest, mint & parmesan reggiano*

- Quiche aux asperges, jambon de Bayonne et Gruyère,
salade de jeunes pousses **12.**
Quiche with asparagus, jambon de Bayonne, Gruyere, petite baby green salad

- Assiette de charcuteries maison avec pickles et orange
sanguine mout ardent aux épices **17.**
*Charcuterie – 4 seasonal house made options with pickled vegetables,
blood orange mout ardent & toast points*

- Saucisse de fruits de mer grillée et beurre blanc aux échalottes,
en hommage à David Waltuck **14.**
*Grilled seafood sausage in homage to David Waltuck. Lobster, white fish,
scallops, shrimp & pine nuts with shallot beurre blanc*

- Cuisses de grenouille au beurre aillé et persillé **15.**
Frog legs, garlic, parsley & butter

- Artichauts à la barigoule **11.**
Artichokes, braised in white wine, olive oil & butter

- Brandade de saumon avec des pointes de pain
grillé, de l'huile de citron et de persil **12.**
Salmon brandade with toast points, lemon & parsley oil

- Foie gras poêlé, compote de pêche, verjus de fraise et pickles de fraise **23.**
Seared foie gras, peach compote, strawberry verjus & pickled strawberries

- Escargots de Bourgogne au fenouil & beurre à l'ail **13.**
Burgundy snails with caramelized fennel, garlic, butter & parsley

- Fromage **4-each.**

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

PLATS PRINCIPAUX

- Noix de Saint-Jacques poêlées, asperges blanches, pommes de terre fingerling, purée d'asperges et sauce au vinaigre de Xérès et oignons cipollini **31.**
Seared sea scallops, white asparagus, fingerling potatoes, asparagus puree & Sherry-Cipolini sauce
- Paupiettes de mérout **29.**
Grouper wrapped in crispy potatoes with haricot verts & beurre rouge
- Filet mignon os-in, pommes de terre frites à l'oie, asperges et sauce hollandaise à l'orange **46.**
Bone-in Filet mignon, goose fat-fried potatoes, asparagus & sauce Maltaise
- Saucisse de porc, choucroute, radicchio grillé, lentilles rouges, sauce à la moutarde de dijon et à la moutarde noire **26.**
Pork sausage with sauerkraut, charred radicchio, red lentils, Dijon & black mustard sauce
- Poitrine et aile de pintade fourrée aux morilles, purée de petits pois de printemps, blettes, et sauce au madère et romarin **33.**
Guinea hen airline breast stuffed with morel mushrooms, spring pea puree, swiss chard & rosemary-Madeira sauce
- Poitrine de canard, carottes anciennes glacées, cresson, salade de pommes de terre alsacienne, vinaigrette à l'huile de noix et au vinaigre de banyuls **31.**
Duck breast, glazed heirloom carrots, watercress, alsatian potato salad, walnut & banyulus vinaigrette
- Saumon en croûte de raifort et concombres à la crème **27.**
Horseradish encrusted salmon with cucumbers & cream
- Cuisse de lapin braisé, pommes de terre au romarin, fenouil, brocolini, confiture de fenouil, sauce moutardée à la crème **32.**
Braised Rabbit leg, rosemary potatoes, brocolini, fennel jam, Dijon cream sauce
- Bouillabaisse à la queue de homard et au poisson du marché, servie avec ses croûtons et sa sauce rouille **42.**
Lobster tail, market fish, potatoes, onions and fennel stewed in tomato saffron broth with baguette toast points & rouille
- Côtelettes d'agneau grillées, accompagnées d'une compotée de légumes du jardin, et servies avec une tapenade et une marmelade d'orange sanguine **39.**
Grilled lamb chops with stewed garden vegetables, olive & caper tapenade, blood orange marmalade
- Linguine aux petites palourdes et à la tomate, ail, thym, oignons nouveaux, vin blanc **29.**
Tomato linguini, littleneck clams, garlic, thyme, spring onions, white wine & butter sauce
- Le Burger ~ please inquire ~ **34.**
Hand-ground beef with fines herbes, bacon, mushrooms, arugula, fried garlic & sauce Diane prepared tableside. Served with goose fat fried potatoes
- Canard à la Rouennaise ~ requires 24 hour notice ~ **125.**
Pressed duck with blood sauce prepared tableside (for two)
- VEGAN: ENTRÉES
- Gratin de choux-fleurs aux truffes **7.**
Truffled cauliflower gratin
- VEGAN: PLATS PRINCIPAUX
- Napoleon de champignons sauvages **20.**
Portobello Napoleon with roasted red pepper, squash, zucchini, roasted cauliflower & red pepper coulis
- Pâtes ditalini, tomates séchées, champignons sauvages, courge d'été, coulis de basilic **21.**
Ditalini noodles with sundried tomatoes, wild mushrooms, summer squash, basil puree
- Pommes de terre Yukon sautées, oignons sauvages, asperges, lentilles, moutarde à l'ancienne et aneth **19.**
Pan roasted Yukon potatoes, wild onions, asparagus, lentils, whole grain mustard, dill