

LES POTAGES ET SALADES

Bisque de langouste <i>Lobster Bisque</i>	10.
Soupe du Jour <i>Soup of the day</i>	8.
Mesclun de salades locales aux herbes fraîches, échalotes frites et vinaigrette au Banyuls-noisettes <i>Local mixed greens with fresh picked herbs, fried shallots & Banyulus-hazelnut vinaigrette</i>	8.
Salade d' roquette et endive, fromage de chèvre chaud, poires pochées, amandes grillées et vinaigrette aux pommes et noix de muscade <i>Arugula, Belgian endive, warm Mackenzie goat cheese, poached pears, toasted almonds & apple-nutmeg vinaigrette</i>	12.
Salade Niçoise <i>Salad of Ortiz Tuna, haricot verts, egg, potato, anchovy, tomato, red onion, Nicoise olives & red wine vinaigrette</i>	13.
Frisée aux lardons <i>Frisée with Kurobuta bacon, poached egg, shaved parmesan & aged Sherry vinaigrette</i>	13.
ENTRÉES	
Steak tartare, œuf de caille et croûtons <i>Steak Tartare with quail egg & toast points</i>	16.
Œufs cocotte aux champignons sauvages, gruyère et estragon frais <i>Shirred Egg with wild mushrooms, Gruyere cheese & fresh tarragon</i>	11.
Assiette de charcuteries maison avec pickles et orange sanguine mout ardent aux épices <i>Charcuterie – 4 seasonal house made options with pickled vegetables, quince mout ardent & 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.
Brandade de la morue avec des pointes de pain grillé, de l'huile de citron et de persil <i>Cod brandade with toast points, lemon & parsley oil</i>	12.
Foie gras poêlé avec compote de poire, gastrique et pickles de canneberges <i>Seared foie gras with pear compote, cranberry gastrique & pickled cranberries</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.



PLATS PRINCIPAUX

- Coquilles Saint-Jacques poêlées, carottes anciennes, pommes de terre rattes, chou romanesco et sauce Crevettes 32.
Seared sea scallops with heirloom carrots, fingerling potatoes, Romanesco & sauce Crevettes
- Paupiettes de mérrou 29.
Grouper wrapped in crispy potatoes with haricot verts & beurre rouge
- Contre-filet grillé, servi avec pomme frites, carottes et sauce Chasseur 41.
Grilled C.A.B. New York strip steak with French fries, carrots & Sauce Chasseur
- Rôti de cerf, spätzle aux amandes, chou rouge braisé et jus aux pommes et genièvre 34.
Roasted Cervena venison with almond spätzle, braised red cabbage & apple-juniper jus
- Poitrine et aile de pintade poêlée, d'une purée de patate douce, de bettes et d'une sauce au sirop d'érable et aux quatre-épices 33.
Pan-roasted airline Guinea hen breast with sweet potato puree, Swiss chard & maple-quatre spice sauce
- Cuisse de canard confite et son risotto aux champignons sauvages 28.
Salt-cured duck leg confit with wild mushroom risotto
- Saumon en croûte de raifort et concombres à la crème 27.
Horseradish encrusted salmon with cucumbers & cream
- Cuisse de lapin braisée, pommes de terre rissolées à la graisse d'oie, choux de Bruxelles rôtis, confiture de fenouil et sauce à la crème et à la moutarde forte 32.
Braised rabbit leg, goose fat-fried potatoes, roasted Brussels sprouts, fennel jam & Dijon-cream sauce
- Loup de mer des pommes de terre, fenouil, moules dans un bouillon tomate-safran 34.
Sea bass atop potatoes, fennel & mussels in a tomato-saffron broth
- Linguine à la sauge, courge, bacon, choux de Bruxelles, beurre noisette et feuilles de sauge frites 25.
Sage linguini with winter squash, bacon, roasted Brussels sprouts, brown butter & crispy sage
- Le Burger ~ please inquire ~ 35.
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 11.
Truffled cauliflower gratin

VEGAN: PLATS PRINCIPAUX

- Napoleon de champignons sauvages 20.
Portobello Napoleon with roasted red pepper, squash, zucchini, roasted cauliflower & red pepper coulis
- Orecchiette aux champignons, chou romanesco, fenouil, et coulis tomate et ail 21.
Orecchiette pasta with mushrooms, Romanesco, fennel & tomato garlic coulis
- Légumes-racines rôtis au romarin, carottes anciennes laquées et chips de carotte 18.
Rosemary-roasted root vegetables with glazed heirloom carrots & crispy carrot