

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 herbs, fried shallots & Banyulus-hazelnut vinaigrette</i>	8.
Betteraves dorées, roquette, fromage de chèvre Mackenzie Creamery, pacanes confites, vinaigrette au citron et au raifort <i>Golden beets, arugula, Mackenzie Creamery goat cheese, candied pecans, lemon & horseradish 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.
Tomates anciennes, roquette, radicchio, fromage feta, vinaigrette au balsamique blanc et à l'aile <i>Heirloom tomatoes, arugula, radicchio, feta cheese, white balsamic & garlic vinaigrette</i>	11.

ENTRÉES

Langue de bœuf braisée avec pistou sur la rampe et câpres croustillantes <i>Braised beef tongue with ramp pesto & crispy capers</i>	14.
Omelette aux asperges, jambon, grotte vieillie et brioche au marmelade de citron <i>French omelet with asparagus, ham, cave aged Gruyere & brioche with lemon marmalade</i>	12.
Assiette de charcuteries maison avec pickles et orange sanguine mout ardent aux épices <i>Charcuterie — 4 house made selections with pickled vegetables & 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 pêche, orange gastrique et fraises marinées <i>Seared foie gras with peach compote, orange gastrique & pickled strawberries</i>	23.
Escargots de Bourgogne au fenouil & beurre à l'aïl <i>Burgundy snails with caramelized fennel, garlic, butter & parsley</i>	13.
Fromage <i>Taste of our artisan cheeses</i>	4-each.

PLATS PRINCIPAUX

- Coquilles St. Jacques avec pommes de terre, oignons nouveaux, asperges, sherry et cippolini oignons gastriques 34.
Sea scallops with fingerling potatoes, spring onions, asparagus, Sherry & Cippolini onion gastrique
- Paupiettes de mérrou 30.
Grouper wrapped in crispy potatoes with haricot verts & beurre rouge
- Côtelettes d'agneau grillées avec purée de haricots blancs, artichaut Provençal et huile de menthe et persil 42.
*Grilled lamb chops with flageolet bean purée, artichoke Provençal & mint-parsley oil**
- Poitrine de poule de Guinée aux artichauts, à la purée de pois, aux morilles et à la sauce orange et à Madère 33.
Pan-roasted Guinea hen breast with artichokes, pea puree, morel mushrooms & orange-Madeira sauce
- Confit de canard avec maïs sucré, haricot flageolet, hash de pomme de terre et glaçage citron-thym 29.
Duck confit with sweet corn, flageolet bean & potato hash with lime-thyme glaze
- Saumon en croûte de raifort et concombres à la crème 27.
*Horseradish encrusted salmon with cucumbers & cream**
- Cuisse de lapin braisée avec pommes de terre au citron, carottes anciennes et sauce à la crème de Dijon 32.
Braised rabbit leg with lemon potatoes, heirloom carrots & Dijon-cream sauce
- Truite bleue en croûte de pistache, haricot verts, courge musquée, beurre blanc à la truffe 29.
Pistachio crusted Blue Hole trout, haricot verts & black truffle beurre blanc
- Linguine aux épinards avec tomates séchées, ail, pois de printemps, pleurotes croustillants, thym et huile d'olive 28.
Spinach linguine with sun-dried tomatoes, garlic, spring peas, crispy oyster mushrooms, thyme & olive oil
- 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
- Flageolet sauté à l'ail, aux tomates, au romarin et aux échalotes 22.
Sautéed flageolet beans with garlic, tomatoes, rosemary & crispy shallots