

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>	9.
Betteraves dorées, roquette, fromage de chèvre Mackenzie Creamery, graines de citrouille, vinaigrette au citron et au raifort <i>Beets, arugula, Mackenzie Creamery goat cheese, candied pecans, lemon & horseradish vinaigrette</i>	12.
Salade du jardin Grafton <i>Grafton Garden salad- today's pick from our farm at Grafton Correctional Camp, with lemon vinaigrette</i>	10.
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, réduction balsamique blanche <i>Heirloom tomatoes, arugula, radicchio, feta cheese & white balsamic reduction</i>	11.
ENTRÉES	
Merguez d'agneau et orecchiette, poivrons rouges rôtis, zeste de citron, menthe et Parmesan Reggiano <i>Lamb merguez and orecchiette pasta with roasted red peppers, lemon zest, mint & Parmesan Reggiano</i>	12.
Omelette au jambon, Gruyère, oignons caramélisés et ciboulette <i>Omelet with ham, Gruyère, caramelized onions & chives</i>	10.
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.
Foie gras poêlé avec compote de pêche, orange gastrique et fraises marinées <i>Seared foie gras, pear compote, apple gastrique & juniper poached white 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.

PLATS PRINCIPAUX

Coquilles Saint-Jacques poêlées, carottes anciennes, pommes de terre rattes, chou romanesco et sauce Crevettes <i>Seared sea scallops with heirloom carrots, fingerling potatoes, Romanesco & sauce Crevettes*</i>	32.
Paupiettes de mérrou <i>Grouper wrapped in crispy potatoes with haricot verts & beurre rouge</i>	31.
Carré d'agneau grillé avec caponata d'aubergines, menthe et huile de persil <i>Grilled lamb rack with eggplant caponata, mint & parsley oil*</i>	42.
Magret de canard poêlé au riz sauvage, courge d'été, miel aux agrumes et au romarin <i>Seared duck breast with wild rice, summer squash, citrus & rosemary flavored honey*</i>	34.
Saumon en croûte de raifort et concombres à la crème <i>Horseradish encrusted salmon with cucumbers & cream*</i>	28.
Cuisse de lapin braisée avec pommes de terre au citron, carottes anciennes et sauce à la crème de Dijon <i>Braised rabbit leg with lemon potatoes, heirloom carrots & Dijon-cream sauce</i>	32.
Poitrine de poulet Green Circle avec riz sauvage, ragoût aux champignons et sauce Madère au romarin <i>Green Circle chicken breast with wild rice, mushroom ragout & rosemary Madeira sauce</i>	29
Truite bleue en croûte de pistache, haricot verts, beurre blanc à la truffe <i>Pistachio crusted Blue Hole trout, haricot verts & black truffle beurre blanc</i>	30.
Linguine avec tomates séchées, ail, courge d'été, pleurotes croustillants, thym et huile d'olive <i>Linguine noodles with sun-dried tomatoes, garlic, summer squash, crispy mushrooms, thyme & olive oil</i>	25.
Le Burger ~ please inquire ~ <i>Hand-ground beef with fines herbes, bacon, mushrooms, arugula, fried garlic & sauce Diane prepared tableside. Served with goose fat-fried potatoes *</i>	35.
Canard à la Rouennaise ~ requires 24 hour notice ~ <i>Pressed duck with blood sauce prepared tableside*</i>	125. (for two)

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.
Aubergines provençales farcies aux câpres croustillantes, huile de tomate séchée et olives Kalamata <i>Provencal stuffed eggplant with crispy capers, sun-dried tomato oil & Kalamata olives</i>	22.



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