

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 & Banyuls-hazelnut vinaigrette</i>	9.
Salade Melangée au fromage de chèvre McKenzie Creamerie et ses poires pochées en vinaigrette au Champagne <i>Warm McKenzie Creamery goat cheese, mixed field greens, poached pears & Champagne vinaigrette</i>	12.
Salade Niçoise <i>Salad of Ortix Tuna, haricot verts, egg, potato, anchovy, tomato, red onion, Niçoise olives & red wine vinaigrette</i>	13.
légumes verts, pommes croquantes au miel rôti, champignons sauvages, noix et vinaigrette au cidre <i>Mixed greens, roasted Woolf Farms honey crisp apples, wild mushrooms, walnuts & apple cider vinaigrette</i>	11.
ENTRÉES	
Merguez d'agneau et orechiette, poivrons rouges rôtis, zeste de citron, menthe et Parmesan Reggiano <i>Lamb merguez & orechiette pasta with roasted red peppers, lemon zest, mint & Parmesan Reggiano</i>	12.
Tranches de ris de veau, pommes de terre sautées, champignons sauvages, salsifis, sauce Madère <i>Truffle studded sweetbreads, fried potatoes, wild mushrooms, salsify & Madeira sauce</i>	15.
Charcuterie <i>Four meats, pickled vegetables, whole grain mustard & 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 de la vallée de l'Hudson avec sauce à la crème de pomme, pommes rôties et brioche <i>Seared Hudson valley foie gras with apple cream sauce, roasted apples & brioche</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

Coquelles St. Jaques <i>Poached sea scallops, mushroom cream sauce, Gruyere cheese & bread crumbs</i>	29.
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.
Cuisse de canard confite et son risotto aux champignons sauvages <i>Salt cured Duck leg confit with wild mushroom risotto</i>	28.
Saumon en croûte de raifort et concombres à la crème <i>Horseradish encrusted salmon with cucumbers & cream*</i>	28.
Jeu de saison avec purée de patate douce, légume-racine et bruxellois pousse de mélange amandes grillées, bacon et jus de gibier <i>Seasonal game with sweet potato puree, root vegetable and Brussels sprout medley toasted almonds, bacon & game jus (Birdshot may be present)</i>	Market price
Poitrine de poulet Green Circle avec riz sauvage, ragoût aux champignons et sauce Madère au romarin <i>Green Circle farm 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.
Pâtes fraîches à la corne d'abondance, sanglier braisé, demi-glace aux truffes et au bacon <i>Fresh cornucopia pasta, braised wild boar shoulder, bacon, truffle, demi-glace & cream</i>	28.
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.
Trio de salade de betteraves braisées, frisée, vinaigrette à l'orange <i>Trio of braised beet salad, frisée, orange vinaigrette</i>	10.

VEGAN: PLATS PRINCIPAUX

Napoleon de champignons sauvages <i>Portobello Napoleon with roasted red pepper, squash, zucchini, roasted cauliflower & red pepper coulis</i>	20.
Mofongo d'automne avec purée de patates douces <i>Fall mofongo with sweet potato puree</i>	21.