

LES POTAGES ET SALADES

Soupe du Jour <i>Soup of the day</i>	8.
Mesclun et vinaigrette Banyuls-noisette <i>Local mixed greens with fresh herbs, fried shallots & Banyuls-hazelnut vinaigrette</i>	9.
Fromage de chèvre, mesclun, poires pochées et vinaigrette au Champagne <i>Warm McKenzie Creamery goat cheese, mixed field greens, poached pears & Champagne vinaigrette</i>	12.
Gratin de chou-fleur à la truffe (Vegan) <i>Truffled cauliflower gratin</i>	11.
Salade Niçoise <i>Salad of Ortiz Tuna, haricot verts, egg, potato, anchovy, tomato, red onion, Niçoise olives & red wine vinaigrette</i>	13.

ENTRÉES

Poitrine de porc braisée au sauternes avec purée de panais et glaçage pomme-miel <i>Sauternes braised pork belly with parsnip puree & apple-honey glaze</i>	13.
Cuisses de grenouille <i>Frog legs, garlic, parsley & butter</i>	15.
Artichauts à la barigoule <i>Artichokes, braised in white wine, olive oil & butter</i>	11.
Escargots de Bourgogne, fenouil caramélisé, beurre d'escargot <i>Burgundy snails with caramelized fennel, garlic, butter & parsley</i>	13.

PLATS PRINCIPAUX

Coquille Saint-Jacques <i>Poached sea scallops, mushroom cream sauce, Gruyere cheese & breadcrumbs</i>	29.
Paupiettes de mérrou <i>Groupers wrapped in crispy potatoes with haricot verts & beurre rouge</i>	31.
Carré d'agneau grillé, caponata, huile menthe et persil <i>Grilled lamb rack with eggplant caponata, mint & parsley oil*</i>	42.
Cuisse de canard confite et risotto aux champignons sauvages <i>Salt cured Duck leg confit with wild mushroom risotto</i>	28.
Saumon en croûte de raifort et concombres, sauce à la crème <i>Horseradish encrusted salmon with cucumbers & cream*</i>	28.
Poitrine de poulet fermier, riz sauvage, champignons et sauce Madère au romarin <i>Green Circle farm chicken breast with wild rice, mushroom ragout & rosemary Madeira sauce</i>	29.
Truite Blue Hole en croûte de pistache, haricot verts, beurre blanc à la truffe noire <i>Pistachio crusted Blue Hole trout, haricot verts & black truffle beurre blanc</i>	30.
Pâtes cornucopia fraîches, épaule de sanglier braise, lard, truffe, et sauce à la crème <i>Fresh cornucopia pasta, braised wild boar shoulder, bacon, truffle, demi-glace & cream</i>	28.
Napoleon de champignons sauvages (Vegan) <i>Portobello Napoleon with roasted red pepper, squash, zucchini, roasted cauliflower & red pepper coulis</i>	20.