

LES POTAGES ET SALADES

Bisque de homard <i>Lobster Bisque</i>	10.
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, poires pochées et vinaigrette au Champagne <i>Warm McKenzie Creamery goat cheese, mixed field greens, poached pears & Champagne vinaigrette</i>	12.
Salade Niçoise <i>Salad of Ortiz Tuna, haricot verts, egg, potato, anchovy, tomato, red onion, Niçoise olives & red wine vinaigrette</i>	13.
Jeunes épinards, fraises, pacanes grillées et vinaigrette au miel et balsamique <i>Baby spinach, strawberries, toasted pecans & honey-balsamic vinaigrette</i>	12.

ENTRÉES

Sucettes d'agneau de Nouvelle-Zélande avec purée de haricots blancs et gremolata <i>New Zealand lamb lollipops with white bean pureé & gremolata*</i>	18.
Saucisse de fruits de mer grillée, beurre blanc aux échalotes, 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 <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 fraises et rhubarbe gastrique <i>Seared Hudson valley foie gras with strawberry compote & rhubarb gastrique</i>	23.
Croquette de saumon <i>Salmon croquette with lemon caper cream sauce</i>	15.
Escargots de Bourgogne, fenouil caramélisé, beurre d'escargot <i>Burgundy snails with caramelized fennel, garlic, butter & parsley</i>	13.
Fromage <i>Taste of our artisan cheeses</i>	4-each.

PLATS PRINCIPAUX

Pétoncle poêlé et morilles séchées sur risotto aux pois de printemps <i>Seared sea scallops & morel mushrooms over spring pea & Parmesan risotto</i>	33.
Paupiettes de mérrou <i>Grouper wrapped in crispy potatoes with haricot verts & beurre rouge</i>	31.
Magret de canard rôti à la poêle avec pouding au pain aux champignons et aux poireaux, carottes rôties et sauce de canard à l'Aramangac <i>Pan roasted duck breast with Armagnac duck sauce mushroom-leek bread pudding & roasted carrots*</i>	38.
Saumon en croûte de raifort et concombres, sauce à la crème <i>Horseradish encrusted salmon with cucumbers & cream*</i>	28.
Poitrine de poulet rôtie aérienne, épinards, gratin de pommes de terre et jus de poulet rôti <i>Roasted airline chicken breast, spinach, potato gratin & roasted chicken jus</i>	29.
Filet mignon aux asperges, pommes de terre rôties au taragon et demi-glace de Madère aux champignons et à l'échalote <i>Prime filet mignon with asparagus, tarragon roasted potatoes & mushroom Madeira demi-glace*</i>	48.
Lapin à la moutard de dijon <i>Rabbit braised in Dijon mustard cream sauce with heirloom carrots & polenta</i>	38.
Pâtes linguinies Ohio City, pois de printemps, carottes rôties, courge printanière et sauce au beurre citron-persil <i>Ohio City egg linguini pasta, artichoke hearts, asparagus & lemon-parsley butter sauce</i>	23.
Le Burger <i>Hand-ground beef with fines herbes, bacon, mushrooms, arugula, fried garlic & sauce Diane. 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 chou-fleur à la truffe <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.
Tomate provençale avec purée de haricots blancs et tapenade <i>Tomato provencal with white bean puree & tapenade</i>	22.

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