

## LES POTAGES ET SALADES

Bisque de homard <i>Lobster Bisque</i>	11.
Soupe du Jour <i>Soup of the day</i>	9.
Mesclun et vinaigrette Banyuls-noisette <i>Local mixed greens with fresh herbs, fried shallots &amp; Banyuls-hazelnut vinaigrette</i>	10.
Fromage de chèvre chaud McKenzie Creamery, mesclun, pêches sautées & vinaigrette à la vanille <i>Warm McKenzie Creamery goat cheese, mixed field greens, sautéed peaches &amp; vanilla bean vinaigrette</i>	13.
Salade Niçoise <i>Salad of Ortiz Tuna, haricot verts, egg, potato, anchovy, tomato, red onion, Niçoise olives &amp; red wine vinaigrette</i>	15.
Tomates anciennes à la roquette et crumble de feta avec une vinaigrette au balsamique blanc <i>Heirloom tomatoes with arugula, feta cheese &amp; a white balsamic vinaigrette</i>	14.

## ENTRÉES

Croquette de saumon <i>Salmon croquette with lemon caper cream sauce</i>	17.
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 &amp; pine nuts with shallot beurre blanc</i>	15.
Cuisses de grenouille <i>Frog legs, garlic, parsley &amp; butter</i>	17.
Artichauts à la barigoule <i>Artichokes, braised in white wine, olive oil &amp; butter</i>	12.
Foie gras poêlé avec compote de myrtilles & miel lavande gastrique <i>Seared Hudson valley foie gras with blueberry compote &amp; honey-lavender gastrique atop brioche</i>	24.
Moules & palourdes au bouillon de tomates à la rouille <i>Mussels &amp; clams in tomato, saffron &amp; fennel broth. Served with crostini &amp; rouille</i>	16.
Escargots de Bourgogne, fenouil caramélisé, beurre d'escargot <i>Burgundy snails with caramelized fennel, garlic, butter &amp; parsley</i>	14.
Fromage <i>Taste of our artisan cheeses</i>	4-each.



*\*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness*

## PLATS PRINCIPAUX


Pétoncle poêlé avec risotto aux tomates et au safran <i>Seared sea scallops with tomato &amp; saffron risotto</i>	Mkt.
Paupiettes de mérrou <i>Groupers wrapped in crispy potatoes with haricot verts &amp; beurre rouge</i>	34.
Magret de canard poêlé avec riz sauvage, épinards sautés & sauce aux mûres* <i>Pan roasted duck breast with wild rice, sautéed spinach &amp; blackberry sauce</i>	38.
Saumon en croûte de raifort et concombres, sauce à la crème* <i>Horseradish encrusted salmon with cucumbers &amp; cream</i>	31.
Poitrine de poulet de compagnie poêlée avec pommes de terre rôties à la sauge, haricots verts & sauce cerise-balsamique* <i>Pan roasted airline chicken breast with sage roasted potatoes, haricot verts &amp; cherry-balsamic sauce</i>	26.
Côte de veau rôtie avec os avec légumes et pommes de terre rôtis & demi-glace aux herbes au vin rouge* <i>Roasted veal chop with roasted zucchini, squash, red onions &amp; potatoes with a red wine herbed demi-glace</i>	47.
Lapin à la moutarde de Dijon <i>Rabbit braised in Dijon mustard cream sauce with farro salad, roasted tomatoes, carrots &amp; beets</i>	36.
Pâtes linguini aux œufs d'Ohio City, tomates, olive kalamata, câpres, pâte d'anchois et basilic <i>Ohio City egg linguini pasta, tomatoes, kalamata olive, capers, ground anchovy &amp; basil</i>	27.
Côtelettes d'agneau d'Australie avec caponata d'aubergines et tapenade d'olives* <i>Lamb chops with eggplant caponata &amp; olive tapenade</i>	47.
Le Burger* <i>Hand-ground beef with fines herbes, bacon, mushrooms, arugula, fried garlic &amp; sauce Diane. Served with goose fat-fried potatoes</i>	38.
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>	13.
--	-----

## VEGAN: PLATS PRINCIPAUX

Napoleon de champignons sauvages <i>Portobello Napoleon with roasted red pepper, squash, zucchini, roasted cauliflower &amp; red pepper coulis</i>	22.
Champignons bourguignons aux pommes de terre rôties <i>Mushroom bourguignon with roasted potatoes</i>	25.

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