

LES POTAGES ET SALADES

- Bisque de homard 11.
Lobster bisque
- Soupe aux châtaignes et fenouil 13.
Chestnut fennel soup
- Mesclun et vinaigrette Banyuls-noisette 10.
Local mixed greens with fresh herbs, fried shallots & Banyuls-hazelnut vinaigrette
- Fromage de chèvre chaud McKenzie Creamery, pommes croustillantes au miel, amandes grillées & vinaigrette à la vanille 13.
Warm McKenzie Creamery goat cheese, mixed field greens, honey crisp apples, toasted almonds & vanilla bean vinaigrette
- Salade Niçoise 15.
Salad of Ortiz Tuna, haricot verts, egg, potato, anchovy, tomato, red onion, Niçoise olives & red wine vinaigrette
- Betteraves rôties, oignons rouges, pacanes confites, mesclun, roquette et vinaigrette au champagne 12.
Roasted beets, red onion, candied pecans, mixed greens, arugula and Champagne vinaigrette

ENTRÉES

- Ventre de porc braisé, purée de racine de céleri, sauce Sauternes 15.
Braised pork belly, celery root puree, Sauternes reduction
- Saucisse de fruits de mer grillée, beurre blanc aux échalotes, hommage à David Waltuck 15.
Grilled seafood sausage in homage to David Waltuck. Lobster, white fish, scallops, shrimp & pine nuts with shallot beurre blanc
- Cuisses de grenouille 16.
Frog legs, garlic, parsley & butter
- Artichauts à la barigoule 12.
Artichokes, braised in white wine, olive oil & butter
- Foie gras aux pommes braeburn rôties et crème au cidre-calvados 24.
Foie gras with roasted apples & Calvados-cider cream sauce
- Moules & palourdes au bouillon de tomates à la rouille 16.
Mussels & clams in tomato, saffron & fennel broth. Served with crostini & rouille
- Escargots de Bourgogne, fenouil caramélisé, beurre d'escargot 13.
Burgundy snails with caramelized fennel, garlic, butter & parsley
- Fromage 4-each.
Taste of our artisan cheeses



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

PLATS PRINCIPAUX

Coquilles au gras de canard, avec tomates, basilic et pommes duchesse <i>Scallops sautéed with duck fat with Duchess potatoes</i>	Mkt.
Paupiettes de mérrou <i>Grouper wrapped in crispy potatoes with haricot verts & beurre rouge</i>	34.
Confit de canard à la courge butternut et risotto aux champignons <i>Duck confit with butternut squash and mushroom risotto</i>	36.
Saumon en croûte de raifort et concombres, sauce à la crème* <i>Horseradish encrusted salmon with cucumbers & cream</i>	29.
Suprême de pintade rôti cuisse de pintade braisée, champignons et pommes rôties <i>Roasted breast of guinea hen over braised guinea hen leg & thigh, mushrooms & roasted apples</i>	48.
Entrecôte de boeuf sauce bordelaise, fricassée de champignons et pommes de terre lyonnaise* <i>Entrecote du beef with sauce bordelaise, mushroom fricassee & potatoes Lyonnaise</i>	55.
Lapin a la moutared de dijon <i>Rabbit braised in Dijon mustard cream sauce with roasted potatoes & Brussels sprouts</i>	32.
Côtelettes d'agneau d'Australie avec caponata d'aubergines et tapenade d'olives* <i>Lamb chops with eggplant caponata & olive tapenade</i>	47.
Le Burger* <i>Hand-ground beef with fines herbes, bacon, mushrooms, arugula, fried garlic & sauce Diane. Served with goose fat-fried potatoes</i>	36.
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.
Champignons bourguignons aux pommes de terre rôties <i>Mushroom fricassee with root vegetables & roasted potatoes</i>	14.

VEGAN: PLATS PRINCIPAUX

Napoleon de champignons sauvages <i>Portobello Napoleon with roasted red pepper, squash, zucchini, roasted cauliflower & red pepper coulis</i>	22.
Raviolis de courge musquée et sauge aux noisettes grillées et huile d'olive extra vierge <i>Butternut squash and sage ravioli with toasted hazelnuts and extra virgin olive oil</i>	26.


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