

LES POTAGES ET SALADES

Bisque de homard <i>Lobster bisque</i>	11.
Soupe poireaux-pommes de terre <i>Potato & leek soup</i>	10.
Mesclun et vinaigrette Banyuls-noisette <i>Local mixed greens with fresh herbs, fried shallots & Banyuls-hazelnut vinaigrette</i>	10.
Fromage de chèvre chaud McKenzie Creamery, mesclun, poires pochées, amandes grillées & vinaigrette gousse de vanille <i>Warm McKenzie Creamery goat cheese, mixed field greens, poached pears, toasted almonds & vanilla bean vinaigrette</i>	13.
Salade Niçoise <i>Salad of Ortiz Tuna, haricot verts, egg, potato, anchovy, tomato, red onion, Niçoise olives & red wine vinaigrette</i>	15.
Mélange de betteraves rôties, roquette, segments d'orange, vinaigrette d'oignon rouge et d'orange sanguine <i>Medley of roasted beets, arugula, orange segments, red onion & blood orange vinaigrette</i>	12.

ENTRÉES

Œuf en meurette <i>Red wine poached egg with lardon of bacon, pearl onions, Burgundy sauce & brioche</i>	13.
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>	15.
Cuisses de grenouille <i>Frog legs, garlic, parsley & butter</i>	16.
Artichauts à la barigoule <i>Artichokes braised in white wine, olive oil & butter</i>	12.
Foie gras aux prunes séchées & sauce aux prunes bleues de Serbie <i>Foie gras with dried plums & Serbian blue plum sauce</i>	24.
Tarte de lapin au Parmesan et jambon en croûte <i>Rabbit pie with Parmesan and prosciutto crust</i>	12.
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.



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

PLATS PRINCIPAUX

Saint-Jacques poêlées avec carottes anciennes, chou-fleur rôti et crème de champagne* <i>Seared scallops with heirloom carrots, roasted cauliflower & Champagne cream</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>Salt cured 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.
Poitrine de poulet poêlée avec purée de patates douces, choux de Bruxelles rôtis et jus de poulet <i>Seared airline chicken breast with sweet potato purée, roasted Brussels sprouts & chicken jus</i>	28.
Entrecôte de boeuf sauce bordelaise, fricassée de champignons et pommes de terre lyonnaise* <i>Ribeye steak with sauce bordelaise, mushroom fricassee & potatoes Lyonnaise</i>	55.
Lapin à la moutarde de Dijon <i>Rabbit braised in Dijon mustard cream sauce with roasted potatoes & braised fennel</i>	36.
Longe d'agneau poêlée avec gigot d'agneau braisé sur polenta et jus d'agneau* <i>Duo of lamb ~ Seared lamb loin & braised lamb leg over polenta & lamb jus</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 & extra virgin olive oil</i>	26.


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