

## LES POTAGES ET SALADES

Bisque de homard <i>Lobster bisque</i>	11.
Soupe poireaux-pommes de terre <i>Potato &amp; leek soup</i>	10.
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 rôties, amandes grillées & vinaigrette à la gousse de vanille <i>Warm McKenzie Creamery goat cheese, mixed field greens, roasted peaches, toasted almonds &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.
Crabe géant, roquette, cantaloup, melon miel et vinaigrette au champagne <i>Jumbo lump crab, arugula, cantaloupe, honeydew &amp; Champagne vinaigrette</i>	16.

## ENTRÉES

Œuf en meurette <i>Red wine poached egg with lardon of bacon, pearl onions, Burgundy sauce &amp; 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 &amp; pine nuts with shallot beurre blanc</i>	15.
Cuisses de grenouille <i>Frog legs, garlic, parsley &amp; butter</i>	16.
Artichauts à la barigoule <i>Artichokes braised in white wine, olive oil &amp; butter</i>	12.
Torchon de foie gras en pain brioché sur poire & aspic au porto <i>Foie gras torchon in brioche bread atop pear &amp; port aspic</i>	26.
Tartare de boeuf à l'oeuf de caille & pointes de pain grillé <i>Steak tartare with quail egg &amp; toast points</i>	15.
Escargots de Bourgogne, fenouil caramélisé, beurre d'escargot <i>Burgundy snails with caramelized fennel, garlic, butter &amp; 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

Pétoncles poêlés avec carottes anciennes, asperges, fèves et crème au champagne*	47.
<i>Seared scallops with heirloom carrots, asparagus, fava beans &amp; Champagne cream</i>	
Paupiettes de mérrou	34.
<i>Grouper wrapped in crispy potatoes with haricot verts &amp; beurre rouge</i>	
Confit de canard salé aux morilles, asperges et risotto aux petits pois	36.
<i>Salt cured duck confit with morel mushrooms, asparagus and spring pea risotto</i>	
Saumon en croûte de raifort et concombres, sauce à la crème*	29.
<i>Horseradish encrusted salmon with cucumbers &amp; cream</i>	
Poitrine de poulet poêlée avec purée de patates douces, choux de Bruxelles rôtis et jus de poulet	28.
<i>Seared airline chicken breast with sweet potato purée, roasted Brussels sprouts &amp; chicken jus</i>	
Entrecôte aux morilles, pommes de terre lyonnaise & bagna càuda*	55.
<i>Ribeye steak with morel mushrooms, potatoes Lyonnaise &amp; bagna càuda</i>	
Lapin a la moutared de dijon	36.
<i>Rabbit braised in Dijon mustard cream sauce with roasted potatoes &amp; braised fennel</i>	
Longe d'agneau poêlée avec gigot d'agneau braisé sur polenta et jus d'agneau*	47.
<i>Duo of lamb ~ Seared lamb loin &amp; braised lamb leg with polenta &amp; lamb jus</i>	
Le Burger*	36.
<i>Hand-ground beef with fines herbes, bacon, mushrooms, arugula, fried garlic &amp; sauce Diane. Served with goose fat-fried potatoes</i>	
Canard à la Rouennaise* ~ requires 24 hour notice ~	125.
<i>Pressed duck with blood sauce prepared tableside</i>	(for two)

## VEGAN: ENTRÉES

Gratin de chou-fleur à la truffe	13.
<i>Truffled cauliflower gratin</i>	
Risotto aux pois printaniers aux morilles & asperges	16.
<i>Spring pea risotto with morel mushrooms &amp; asparagus</i>	

## VEGAN: PLATS PRINCIPAUX

Napoleon de champignons sauvages	22.
<i>Portobello Napoleon with roasted red pepper, squash, zucchini, roasted cauliflower &amp; red pepper coulis</i>	
Raviolis aux épinards et champignons au pistou de basilic	26.
<i>Spinach and mushroom ravioli with basil pistou</i>	



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