

LES POTAGES ET SALADES

Bisque de homard <i>Lobster bisque</i>	12.
Gazpacho <i>Chilled tomato & cucumber soup</i>	11.
Mesclun et vinaigrette Banyuls-noisette <i>Local mixed greens with fresh herbs, fried shallots & Banyuls-hazelnut vinaigrette</i>	11.
Fromage de chèvre chaud McKenzie Creamery, mesclun, fraises, amandes grillées & vinaigrette à la gousse de vanille <i>Warm McKenzie Creamery goat cheese, mixed field greens, strawberries, toasted almonds & vanilla bean vinaigrette</i>	14.
Salade Niçoise <i>Salad of Ortiz tuna, haricot verts, egg, potato, anchovy, tomato, red onion, Niçoise olives & red wine vinaigrette</i>	15.
Crabe géant, roquette, cantaloup, melon miel et vinaigrette au champagne <i>Jumbo lump crab, arugula, cantaloupe, honeydew & Champagne vinaigrette</i>	16.

ENTRÉES

Œuf en meurette <i>Red wine poached egg with lardon of bacon, pearl onions, Burgundy sauce & brioche</i>	14.
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>	16.
Cuisses de grenouille <i>Frog legs, garlic, parsley & butter</i>	17.
Artichauts à la barigoule <i>Artichokes braised in white wine, olive oil & butter</i>	13.
Foie gras poêlé sur brioche aux cerises séchées et sauce aux cerises <i>Seared foie gras atop brioche with dried cherries & cherry sauce</i>	24.
Tartare de boeuf à l'oeuf de caille & pointes de pain grillé <i>Steak tartare with quail egg & toast points</i>	16.
Escargots de Bourgogne, fenouil caramélisé, beurre d'escargot <i>Burgundy snails with caramelized fennel, garlic, butter & parsley</i>	14.
Fromage <i>Taste of our artisan cheeses</i>	5-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, maïs et crème de champagne*	48.
<i>Seared scallops with heirloom carrots, asparagus, corn & Champagne cream</i>	
Paupiettes de mérrou	35.
<i>Grouper wrapped in crispy potatoes with haricot verts & beurre rouge</i>	
Confit de canard salé avec risotto aux champignons sauvages et aux asperges	37.
<i>Salt cured duck confit with wild mushroom & asparagus risotto</i>	
Saumon en croûte de raifort et concombres, sauce à la crème*	30.
<i>Horseradish encrusted salmon with cucumbers & cream</i>	
Blanc de poulet rôti avec mousseline de pommes de terre et haricots verts	29.
<i>Roasted airline chicken breast with potato mousseline, haricot verts & chicken jus</i>	
Entrecôte avec tarte tatin de légumes, pommes de terre lyonnaise & bagna càuda*	55.
<i>Ribeye steak with vegetable tarte tatin, potatoes Lyonnaise & bagna càuda</i>	
Lapin a la moutared de dijon	37.
<i>Rabbit braised in Dijon mustard cream sauce with roasted potatoes & braised fennel</i>	
Duo d'agneau ~ Carré d'agneau poêlé & gigot d'agneau braisé avec polenta, haricots verts & jus d'agneau*	48.
<i>Duo of lamb ~ Seared lamb loin & braised lamb leg with polenta, haricot verts & lamb jus</i>	
Le Burger*	37.
<i>Hand-ground beef with fines herbes, bacon, mushrooms, arugula, fried garlic & sauce Diane. Served with goose fat-fried potatoes</i>	
Canard à la Rouennaise* ~ requires 24 hour notice ~	130.
<i>Pressed duck with blood sauce prepared tableside</i>	(for two)

VEGAN: ENTRÉES

Gratin de chou-fleur à la truffe	14.
<i>Truffled cauliflower gratin</i>	
Risotto aux champignons sauvages et aux asperges	17.
<i>Wild mushroom & asparagus risotto</i>	

VEGAN: PLATS PRINCIPAUX

Napoleon de champignons sauvages	23.
<i>Portobello Napoleon with roasted red pepper, squash, zucchini, roasted cauliflower & red pepper coulis</i>	
Gnocchi aux épinards et champignons au pistou de basilic	27.
<i>Gnocchi with spinach, mushroom & roasted red peppers with basil pistou</i>	



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