

LES POTAGES ET SALADES

Bisque de homard <i>Lobster bisque</i>	12.
Soupe de châtaignes & fenouil <i>Chestnut & fennel soup</i>	14.
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, betteraves rôties, quartiers d'orange sanguine et vinaigrette à l'orange sanguine <i>Warm McKenzie Creamery goat cheese, mixed field greens, roasted beets, blood orange segments & blood orange 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, pamplemousse, avocat et vinaigrette au champagne <i>Jumbo lump crab, arugula, grapefruit, avocado & Champagne vinaigrette</i>	16.

ENTRÉES

Pâté de Campagne <i>Country pork terrine with cornichons, pickled red onion, whole grain mustard & toast points</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 pruneaux et sauce à l'eau de vie de prune <i>Seared foie gras atop brioche with prunes & plum brandy 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

Saint-Jacques poêlées au romanesco rôti, carottes tricolores & sauce crème au champagne <i>Seared Maine sea scallops with roasted romanesco, tri-colored carrots & Champagne cream sauce</i>	47.
Paupiettes de mérrou <i>Grouper wrapped in crispy potatoes with haricot verts & beurre rouge</i>	35.
Confit de canard salé avec risotto aux champignons sauvages <i>Salt-cured duck leg confit with wild mushroom risotto</i>	37.
Saumon en croûte de raifort et concombres, sauce à la crème* <i>Horseradish encrusted salmon with cucumbers & cream</i>	30.
Poitrine de poulet rôtie d'avion avec purée de patates douces, sauté de bette à carde et jus de poulet à l'armagnac <i>Roasted chicken breast with sweet potato purée, sautéed spinach & Armagnac-chicken jus</i>	31.
Tournedos Rossini* <i>Filet mignon with seared foie gras, atop brioche toast, black truffles, sautéed spinach & Madeira demi-glace</i>	58.
Lapin à la moutardée de Dijon <i>Rabbit leg braised in Dijon mustard cream sauce with roasted potatoes & braised fennel</i>	37.
Longe de cerf rôtie avec spätzle aux amandes, chou rouge braisé et demi-glace au genièvre* <i>Roasted venison with almond spätzle, braised red cabbage & juniper demi-glace</i>	38.
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>	130. (for two)

VEGAN: ENTRÉES

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

VEGAN: PLATS PRINCIPAUX

Napoleon de champignons sauvages <i>Portobello Napoleon with roasted red pepper, squash, zucchini, roasted cauliflower & red pepper coulis</i>	23.
Gnocchi aux épinards sautés, champignons, ail et huile d'olive <i>Gnocchi with sautéed spinach, mushrooms, garlic & olive oil</i>	27.



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