

LES POTAGES ET SALADES

- Bisque de homard 12.
Lobster bisque
- Soupe poireaux-pommes de terre 11.
Potato leek soup
- Mesclun et vinaigrette Banyuls-noisette 11.
Local mixed greens with fresh herbs, fried shallots & Banyuls-hazelnut vinaigrette
- Fromage de chèvre chaud McKenzie Creamery, mesclun, betteraves rôties, quartiers d'orange sanguine et vinaigrette à l'orange sanguine 14.
Warm McKenzie Creamery goat cheese, mixed field greens, roasted beets, blood orange segments & blood orange vinaigrette
- Salade Niçoise 15.
Salad of Ortiz tuna, haricot verts, egg, potato, anchovy, tomato, red onion, Niçoise olives & red wine vinaigrette
- Crabe géant, roquette, pamplemousse, avocat et vinaigrette au champagne 16.
Jumbo lump crab, arugula, grapefruit, avocado & Champagne vinaigrette

ENTRÉES

- Asperges blanches 14.
White asparagus with spring salad & Champagne-hazelnut vinaigrette
- Saucisse de fruits de mer grillée, beurre blanc aux échalotes, hommage à David Waltuck 16.
Grilled seafood sausage in homage to David Waltuck. Lobster, white fish, scallops, shrimp & pine nuts with shallot beurre blanc
- Cuisses de grenouille 17.
Frog legs, garlic, parsley & butter
- Artichauts à la barigoule 13.
Artichokes braised in white wine, olive oil & butter
- Foie gras poêlé sur brioche à la rhubarbe 24.
Seared Hudson Valley foie gras, rhubarb & brioche
- Tartare de boeuf à l'oeuf de caille & pointes de pain grillé* 16.
Steak tartare with quail egg & toasted baguette
- Escargots de Bourgogne, fenouil caramélisé, beurre d'escargot 14.
Burgundy snails with caramelized fennel, garlic, butter & parsley
- Fromage 5-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

Saint-Jacques poêlées au romanesco rôti, carottes tricolores & sauce crème au champagne <i>Seared Maine sea scallops with roasted romanesco, asparagus, 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 morilles & asperges <i>Salt-cured duck leg confit with morel mushrooms & asparagus 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 pommes de terre, asperges rôties et jus de poulet à l'Armagnac <i>Roasted chicken breast with potato purée, roasted asparagus & 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 moutared de dijon <i>Rabbit leg braised in Dijon mustard cream sauce with roasted potatoes & braised fennel</i>	37.
Carré d'agneau à la caponata, tapenade d'olives & marmelade d'oranges sanguines <i>Rack of lamb with caponata, olive tapenade & blood orange marmalade</i>	43.
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 morilles et asperges <i>Morel & asparagus 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.
Gnocchis aux morilles, asperges, ail & huile d'olive <i>Gnocchi with morel mushrooms, asparagus, garlic & olive oil</i>	27.



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