

LES POTAGES ET SALADES

Bisque de homard <i>Lobster bisque</i>	13.
Soupe de châtaignes & fenouil <i>Chestnut & fennel soup</i>	12.
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 de verdure, poires pochées et vinaigrette au champagne <i>Warm McKenzie Creamery goat cheese, mixed field greens, poached pears & Champagne 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.

ENTRÉES

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 de la Vallée de l'Hudson poêlé sur brioche avec pacanes confites, pommes rôties et demi-glace au calvados <i>Seared Hudson Valley foie gras atop brioche with candied pecans, roasted apples & Calvados demi-glace</i>	24.
Pouding au pain tiède au bleu, fromage Pont-l'Évêque, beurre noisette vanillé, balsamique vieilli et groseilles <i>Warm bleu cheese bread pudding, Pont-l'Évêque cheese, vanilla brown butter, 25 year aged balsamic vinegar & currants</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 géants du Maine poêlés avec pommes de terre rôties, pommes, choux de Bruxelles et sauce à la crème au Calvados*	47
<i>Seared Maine sea scallops with roasted potatoes, apples, Brussels sprouts & Calvados cream sauce</i>	
Paupiettes de mérrou	35.
<i>Grouper wrapped in crispy potatoes with haricot verts & beurre rouge</i>	
Cuisse de canard confite au sel, champignons des bois et risotto à la courge musquée	37.
<i>Salt-cured duck leg confit with wild mushrooms & butternut squash risotto</i>	
Saumon en croûte de raifort et concombres, sauce à la crème*	30.
<i>Horseradish encrusted salmon with cucumbers & cream</i>	
Faisan rôti avec purée de patate douce, épinards sautés & jus de faisán à l'Armagnac	38.
<i>Roasted pheasant breast with sweet potato purée, sautéed spinach & pheasant Armagnac jus</i>	
Tournedos Rossini*	58.
<i>Filet mignon with seared foie gras, brioche toast, Burgundy black truffles, spinach & Madeira demi-glace</i>	
Lapin à la moutarde de Dijon	37.
<i>Rabbit leg braised in Dijon mustard cream sauce with roasted potatoes & braised fennel</i>	
Longe de cerf rôtie avec spätzle aux amandes, chou rouge braisé et demi-glace au genièvre*	42.
<i>Roasted venison with almond spätzle, braised red cabbage & juniper demi-glace</i>	
Le Burger*	36.
<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

Courge musquée rôtie, poireaux, épinards, noix et tahini orange	14.
<i>Roasted butternut squash, leeks, spinach, walnuts & orange tahini</i>	
Risotto aux champignons sauvages et à la courge musquée	17.
<i>Wild mushrooms & butternut squash 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>	
Gnocchis de patate douce aux choux de Bruxelles, épinards, ail et huile d'olive	27.
<i>Sweet potato gnocchi with Brussels sprouts, spinach, garlic & olive oil</i>	



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