

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, coings pochés et vinaigrette au champagne <i>Warm McKenzie Creamery goat cheese, mixed field greens, poached quince & Champagne vinaigrette</i>	14.
Salade Niçoise <i>Salad of Ortix 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, poires rôties et demi-glace Poire William <i>Seared Hudson Valley foie gras atop brioche with candied pecans, roasted pears & Poire William 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, légumes racines & sauce crémeuse au Chablis <i>Seared Maine sea scallops with roasted potatoes, root vegetables & Chablis cream sauce</i>	47.
Paupiettes de mérrou <i>Grouper wrapped in crispy potatoes with haricot verts & beurre rouge</i>	35.
Cuisse de canard confite au sel, risotto aux girolles et trompettes noires <i>Salt-cured duck leg confit with Chanterelle & Black Trumpet mushroom risotto</i>	37.
Saumon en croûte de raifort et concombres, sauce à la crème* <i>Horseradish encrusted salmon with cucumbers & cream</i>	30.
Faisan rôti avec purée de patate douce, épinards sautés & jus de faisan à l'Armagnac <i>Roasted pheasant breast with sweet potato purée, sautéed spinach & pheasant Armagnac jus</i>	37.
Tournedos Rossini* <i>Filet mignon with seared foie gras, brioche toast, Burgundy black truffles, 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.
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>	42.
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

Courge musquée rôtie, poireaux, épinards, noix et tahini orange <i>Roasted butternut squash, leeks, spinach, walnuts & orange tahini</i>	14.
Risotto aux chanterelles et trompettes noires <i>Chanterelle & Black Trumpet 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.
Gnocchis de patate douce aux choux de Bruxelles, épinards, ail et huile d'olive <i>Sweet potato gnocchi with Brussels sprouts, spinach, garlic & olive oil</i>	27.



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

WINES BY THE GLASS

SPARKLING

Moët & Chandon 'Imperial,' Brut, Champagne NV	20.
Victorine de Chastenay, Brut, Crémant de Bourgogne NV	14.
Lucien Albrecht, Brut Rosé, Crémant d'Alsace NV	15.
Gruet, Demi Sec, New Mexico NV	12.

WHITES

Riesling, Weinkelter, Kabinett, Mosel, Germany 2018	11.
Pinot Grigio, di Lenardo, Friuli, Italy 2020	12.
Sauvignon Blanc, E2 Blanc, Bordeaux 2022	11.
Sauvignon Blanc, Domaine du Salvard, Cheverny, Loire 2021	13.
Mélon de Bourgogne, Domaine des Quatre Routes,' Muscadet, Loire 2021	10.
Chardonnay, Domaine Delaye, Saint-Véran, Burgundy 2020	15.
Chenin Blanc, Marcel Dubois, Vouvray, Loire 2021	12.
Chardonnay, Jax Vineyards 'Y3,' Napa Valley, CA 2020	14.
White Blend, Populis, CA 2022	14.
Rosé, Pigoudet Premiere, Provence 2022	12.

REDS

Cabernet Sauvignon & Merlot, EDWINS, Bordeaux 2018	11.
Pinot Noir, Clay Shannon, Lake County, CA 2019	14.
Pinot Noir, Gabriel Chevalier, Burgundy 2020	15.
Grenache & Syrah, Chateau Pegau, Cotes du Rhone 2020	14.
Cabernet Franc, les Demoiselles de Pallus, Chinon, Loire 2016	13.
Merlot, Château Castegens, Bordeaux 2016	14.
Malbec, Clos Siguier, Cahors 2018	13.
Cabernet Sauvignon, Annabella, Napa Valley, CA 2019	15.
Gamay, A. Pegaz, Beaujolais Villages 2022	14.

LES BIÈRES

Domestique

Miller Lite	4.
Three Floyds 'Barbarian Haze' IPA	7.
The Brew Kettle 'White Rajah' IPA	6.
Fat Head's 'Goggle Fogger' Wheat Ale	6.
Heavy Seas 'Chocolate Volcano' Stout	7.
Revolution Freedom Lemonade	6.

Imports

Reissdorf Kölsch	6.
Kronenbourg 1664	6.
Clausthaler Non-Alcoholic	5.
Lindeman's Framboise (250ml)	7.
Etienne Dupont Brut Cider	9.
Eric Bordelet Poire Cider (750ml)	26.