

## LES POTAGES ET SALADES

Bisque de homard <i>Lobster bisque</i>	13.
Soupe poireaux-pommes de terre <i>Potato &amp; leek soup</i>	12.
Mesclun et vinaigrette Banyuls-noisette <i>Local mixed greens with fresh herbs, fried shallots &amp; Banyuls-hazelnut vinaigrette</i>	11.
Fromage de chèvre chaud McKenzie Creamery, mesclun de verdure des champs, mûres et vinaigrette champenoise <i>Warm McKenzie Creamery goat cheese, mixed field greens, blackberries &amp; Champagne vinaigrette</i>	14.
Salade Niçoise <i>Salad of Ortiz tuna, haricot verts, egg, potato, anchovy, tomato, red onion, Niçoise olives &amp; 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 &amp; pine nuts with shallot beurre blanc</i>	16.
Cuisses de grenouille <i>Frog legs, garlic, parsley &amp; butter</i>	17.
Artichauts à la barigoule <i>Artichokes braised in white wine, olive oil &amp; butter</i>	13.
Foie gras de la vallée de l'Hudson poêlé sur brioche, gastrique aux fraises et noisettes <i>Seared Hudson Valley foie gras atop brioche with strawberry gastrique &amp; hazelnuts</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 DOP balsamic vinegar &amp; currants</i>	16.
Escargots de Bourgogne, fenouil caramélisé, beurre d'escargot <i>Burgundy snails with caramelized fennel, garlic, butter &amp; 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, asparagus, Morel mushrooms &amp; Chablis cream sauce</i>	47.
Paupiettes de mérrou <i>Grouper wrapped in crispy potatoes with haricot verts &amp; beurre rouge</i>	35.
Cuisse de canard confite au sel, risotto aux champignons sauvages et asperges <i>Salt-cured duck leg confit with wild mushroom &amp; asparagus risotto</i>	37.
Saumon en croûte de raifort et concombres, sauce à la crème* <i>Horseradish encrusted salmon with cucumbers &amp; cream</i>	30.
Suprême de poulet rôti, purée de pommes de terre truffées, épinards sautés & jus de poulet à l'Armagnac <i>Roasted chicken breast with truffled potato purée, sautéed spinach &amp; chicken Armagnac jus</i>	37.
Tournedos Rossini* <i>Filet mignon with seared foie gras, brioche toast, Burgundy black truffles, spinach &amp; Madeira demi-glace</i>	58.
Lapin à la moutarde de Dijon <i>Rabbit leg braised in Dijon mustard cream sauce with roasted potatoes &amp; braised fennel</i>	37.
Duo d'agneau ~ Longe d'agneau poêlée & gigot d'agneau braisé avec polenta, asperges & jus d'agneau <i>Duo of lamb ~ Seared lamb loin &amp; braised lamb leg with polenta, asparagus &amp; lamb jus</i>	42.
Le Burger* <i>Hand-ground beef with fines herbes, bacon, mushrooms, arugula, fried garlic &amp; 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

Dégustation d'olives ~ Assortiment d'olives & huiles d'olive avec focaccia tiède <i>Olive tasting ~ Assortment of olives &amp; olive oils with warm focaccia</i>	14.
Risotto aux champignons sauvages et asperges <i>Wild mushroom &amp; asparagus risotto</i>	17.

## VEGAN: PLATS PRINCIPAUX

Napoleon de champignons sauvages <i>Portobello Napoleon with roasted red pepper, squash, zucchini, roasted cauliflower &amp; red pepper coulis</i>	23.
Gnocchi aux asperges, épinards, rampes & huile d'olive <i>Gnocchi with asparagus, spinach, ramps &amp; olive oil</i>	27.



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