

## LES POTAGES ET SALADES

Bisque de homard <i>Lobster Bisque</i>	10.
Soupe du Jour <i>Soup of the day</i>	8.
Mesclun et vinaigrette Banyuls-noisette <i>Local mixed greens with fresh herbs, fried shallots &amp; Banyuls-hazelnut vinaigrette</i>	9.
Fromage de chèvre, mesclun, poires pochées et vinaigrette au Champagne <i>Warm McKenzie Creamery goat cheese, mixed field greens, poached pears &amp; Champagne vinaigrette</i>	12.
Salade Niçoise <i>Salad of Ortiz Tuna, haricot verts, egg, potato, anchovy, tomato, red onion, Niçoise olives &amp; red wine vinaigrette</i>	13.
Mesclun, pommes- fruits rôties, champignons sauvages, vinaigrette noix et cidre <i>Mixed greens, roasted Woolf Farms honey crisp apples, wild mushrooms, walnuts &amp; apple cider vinaigrette</i>	11.

## ENTRÉES

Poitrine de porc braisée au sauternes avec purée de panais et glaçage pomme-miel <i>Sauternes braised pork belly with parsnip puree &amp; apple-honey glaze</i>	13.
Ris de veau piqué de truffe, pommes sautées, champignons, salsifis, sauce Madère <i>Truffle studded sweetbreads, fried potatoes, wild mushrooms, salsify &amp; Madeira sauce</i>	15.
Charcuterie <i>Four meats, pickled vegetables, whole grain mustard &amp; toast points</i>	17.
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>	14.
Cuisses de grenouille <i>Frog legs, garlic, parsley &amp; butter</i>	15.
Artichauts à la barigoule <i>Artichokes, braised in white wine, olive oil &amp; butter</i>	11.
Foie gras poêlé, pommes- fruits rôties, brioche <i>Seared Hudson valley foie gras with apple cream sauce, roasted apples &amp; brioche</i> <i>Recommended with a glass of Pommeau de Normandie, L. Dupont</i>	23. 10.
Escargots de Bourgogne, fenouil caramélisé, beurre d'escargot <i>Burgundy snails with caramelized fennel, garlic, butter &amp; parsley</i>	13.
Fromage <i>Taste of our artisan cheeses</i>	4-each.

## PLATS PRINCIPAUX

Coquille Saint-Jacques <i>Poached sea scallops, mushroom cream sauce, Gruyere cheese &amp; bread crumbs</i>	29.
Paupiettes de mérrou <i>Grouper wrapped in crispy potatoes with haricot verts &amp; beurre rouge</i>	31.
Carré d'agneau grillé, caponata, huile menthe et persil <i>Grilled lamb rack with eggplant caponata, mint &amp; parsley oil*</i>	42.
Cuisse de canard confite et risotto aux champignons sauvages <i>Salt cured Duck leg confit with wild mushroom risotto</i>	28.
Saumon en croûte de raifort et concombres, sauce à la crème <i>Horseradish encrusted salmon with cucumbers &amp; cream*</i>	28.
Gibier de saison avec son jus, purée de patate douce, légumes-racines, choux de Bruxelles <i>Seasonal game with sweet potato puree, root vegetable and Brussels sprout medley, toasted almonds, bacon &amp; game jus (Birdshot may be present)</i>	Market Price
Poitrine de poulet fermier, riz sauvage, champignons et sauce Madère au romarin <i>Green Circle farm chicken breast with wild rice, mushroom ragout &amp; rosemary Madeira sauce</i>	29.
Truite Blue Hole en croûte de pistache, haricot verts, beurre blanc à la truffe noire <i>Pistachio crusted Blue Hole trout, haricot verts &amp; black truffle beurre blanc</i>	30.
Pâtes cornucopia fraîches, épaule de sanglier braise, lard, truffe, et sauce à la crème <i>Fresh cornucopia pasta, braised wild boar shoulder, bacon, truffle, demi-glace &amp; cream</i>	28.
Le Burger <i>Hand-ground beef with fines herbes, bacon, mushrooms, arugula, fried garlic &amp; sauce Diane prepared tableside. Served with goose fat-fried potatoes *</i>	~ please inquire ~ 35.
Canard à la Rouennaise <i>Pressed duck with blood sauce prepared tableside*</i>	~ requires 24 hour notice ~ 125. (for two)

## VEGAN: ENTRÉES

Gratin de chou-fleur à la truffe <i>Truffled cauliflower gratin</i>	11.
Salade de trois betteraves braisées, frisée, vinaigrette à l'orange <i>Trio of braised beet salad, frisée, orange vinaigrette</i>	10.

## VEGAN: PLATS PRINCIPAUX

Napoleon de champignons sauvages <i>Portobello Napoleon with roasted red pepper, squash, zucchini, roasted cauliflower &amp; red pepper coulis</i>	20.
Mofongo avec purée de patates douces <i>Fall mofongo with sweet potato puree</i>	21.