

PETIT LOUIS BISTRO

RESTAURANT WEEK

\$35 (Plus Tax, Alcohol, and Gratuity) \$19.00 for Wine Pairings
Friday, July 28th – Sunday, August 6th

PREMIER

SALADE VERTE

Mesclun Greens, Reggiano, Red Wine Vinaigrette
Crémant d'Alsace, Willm "Blanc de Blancs" Brut NV 3oz.

AUBERGINES CROQUANTES

Eggplant Napoléon, Tapenade, Tomato, Chèvre, Pistou
Pic Saint-Loup, Château de Lancyre 2016 (Rosé) 3oz.

VICHYSOISE

Chilled Potato & Leek Soup
Côtes du Rhône Blanc, Château Beauchene "Grand Reserve" 2016 3oz.

PRINCIPAUX

LONGE D'AGNEAU GRILLÉE

Lamb Tenderloin, Zucchini, Pommes Pailles, Curry Mayonnaise
Lirac, Alain Jaume "Domaine du Clos de Sixte" 2014 6oz.

SAUMON GRILLÉ

Salmon, Artichoke, Carrots, Fava Beans, English Peas, Chive Beurre Blanc
Mâcon-Solutré-Pouilly, Domaine Romanin 2014 6oz.

MAGRET DE CANARD

Duck Breast, Pommes Fondantes, Spinach, Cherries, Mustard Reduction
Bourgogne, Thevenet & Fils Bussièrès "Les Clos" 2015 6oz

DESSERT

TARTE A LA NOUGATINE ET AU CHOCOLAT

Chocolate Nougatine Tart, Hazelnut Brittle,
White Chocolate Whipping Cream, Caramel Sauce
Banyuls, La Tour Vieille "Reserva" NV 2oz.

BAVAROIS AUX FRUITS ROUGES

Mixed Berry Bavarian Cream, Strawberry Compote
Clairette de Die, Carod "Tradition" NV 2oz.