



Mercredi 14 Février 2018

\$79.00 (Plus Tax, Alcohol & Gratuity)
\$119.00 (Menu with Complementing Wines)

premier

BISQUE AUX FRUITS DE MER

Shellfish Bisque, Fines Herbs Butter | *Irouleguy Blanc, Herri Mina 2015 (3oz.)*

VELOUTÉ D'ARTICHAUD

Artichoke Soup, Parmesan, Extra Virgin Olive Oil | *Pinot Blanc/Auxerrois (Alsace), Henry Fuchs 2015 (3oz.)*

SAUMON FUMÉ

Smoked Salmon, Cucumber, Dill, Crème Fraîche, Pumpernickel Crouton | *Vouvray Brut, Philippe Foreau 2011 (3oz.)*

TERRINE DE FOIE GRAS

Foie Gras Terrine, Brioche Toast, Huckleberry Jam
Gewurztraminer (Alsace), Domaine Sipp Mack "Vendanges Tardives Lucie Marie" 2009 (3oz.)

deuxième

SALADE DE CHOU FRISE

Baby Kale Salad, Beets, Golden Raisins, Pinenuts, Goat Cheese, Capers, Citrus Vinaigrette | *Sancerre, Daniel Reverdy 2016 (3oz.)*

SALADE D'ARTICHAUD

Artichoke Salad, Celery, Red Onion, Frisée, Upland Cress, Lemon Vinaigrette
Sylvaner (Alsace), Domaine Weinbach "Réserve" 2016 (3oz.)

SALADE VERTE

Mesclun Green Salad, Parmesan, Red Wine Vinaigrette | *Blanc de Blancs Brut, Belle Jardin NV (3oz.)*

troisième

CONFIT DE CANARD

Duck Leg Confit, Roasted Fingerling Potato, Picholine Olives, Frisée, Dijon Vinaigrette
Bandol, La Bastide Blanche 2015 (5oz.)

NOIX DE SAINT JACQUES RÔTIES

Pan Roasted Scallops, Butter Poached Crayfish, Broccoli, Carrots, Tarragon Beurre Blanc
Meursault, Domaine Matrot "Chevalières" 2015 (5oz.)

FAUX FILET GRILLÉ

Grilled Ribeye, Spinach, Roasted Fingerling Potatoes, Béarnaise Sauce | *Saint-Julien, Château Gloria 2014 (5oz.)*

ASSORTIMENT DE LÉGUMES RÔTIS

Couscous, Chickpeas, Baby Carrots, Beets, Grilled Zucchini, Grilled Red Onion, Golden Raisins, Chermoula Sauce
Gigondas, Domaine les Aphyllanthes 2015 (5oz.)

desserts

PUDDING AU BEURRE DE CAMEL

Sticky Toffee Pudding, Orange Compote, Toffee Cognac Sauce
Coteaux du Layon, Domaine des Baumard "Clos de Sainte Catherine" 2008 (2oz.)

TARTE AU CHOCOLAT AU LAIT

Milk Chocolate Tart, Raspberry Coulis, Crispy Chocolate Feuilletine | *Banyuls, La Tour Vieille "Reserva" NV (2oz.)*

CRÉMEUX AUX NOIX DE MACADAMIA

Macadamia Crèmeux, White Chocolate Cream, Coconut Dacquoise | *Pineau des Charentes, Maison Prunier NV (2oz.)*

