



Jeudi 14 Février 2019

\$84.00 (Plus Tax, Alcohol & Gratuity)
\$129.00 (Menu with Complementing Wines)

premier

BISQUE DE MOULES

Mussel & Saffron Bisque, Micro Fennel | *Domaine Hauvette Alpilles Jaspe 2015 (3oz.)*

CALAMARS FRITS

Calamari Beignets, Basil Aioli | *Château Spencer Pujade Corbieres Blanc P'tit Envie 2016 (3oz.)*

MAGRET DE CANARD

Cured Magret, Marcona Almonds, Frisée, Shaved Foie Gras, Golden Raisins, Sherry Vinaigrette
Sipp Mack Riesling Rosacker 2011 (3oz.)

TARTARE DE THON

Raw Tuna, Grapefruit Supremes, Capers, Cucumber Oil
Château Thivin, Côte de Brouilly 2017 (3oz.)

deuxième

SALADE DE CONCOMBRES

Cucumber Salad, Red Onion, Radishes, Capers, Upland Cress, Dill Crème Fraîche
Clos Cibonne Rosé Tradition Côtes de Provence 2016 (3oz.)

SALADE COMPOSÉE

Bibb Salad, Beets, Hearts of Palm, Haricots Verts, Chèvre, Mustard Verjus Vinaigrette
Domaine Schoffit Pinot Gris Harth Tradition 2014 (3oz.)

SALADE VERTE

Mesclun Green Salad, Parmesan, Red Wine Vinaigrette | *JM Roger Sancerre Marnes & Caillottes 2016 (3oz.)*

troisième

SAUMON GRILLÉ

Grilled Salmon, Beets, Roasted Mushrooms, Butternut Squash, Beetroot & Bone Marrow Demi-glace
V&S Morey Santenay Les Hates 2016 (5oz.)

MAGRET DE CANARD RÔTI

Pan Roasted Magret, Spinach, Seared Foie Gras, Pomegranate Reduction
Domaine de la Charbonniere Chateauf-neuf-du-Pape 2013(5oz.)

NOIX DE SAINT-JACQUES RÔTIES

Pan Roasted Scallops, Frisée, Radishes, Apples, Crispy Oysters, Tarragon Aioli
Château Carbonnieux Pessac-Leognan Blanc 2015 (5oz.)

FILET MIGNON GRILLÉ

Grilled Filet Mignon, Brioche Toast, Fresh Artichoke, Sauce Béarnaise
Grange Tiphaine Touraine Amboise Clef de Sol Rouge 2016 (5oz.)

desserts

PARIS-BREST

Chocolate Paris Brest, Caramel Crème, Hazelnut Anglaise, Candied Hazelnuts | *Domaine Tour Vieille Banyuls Reserva NV (2oz.)*

PAVLOVA À LA VANILLE

Vanilla Bean Pavlova, Cassis Cognac Syrup, Tarragon Blood Orange Compote | *Maison Prunier Pineau des Charentes NV(2oz.)*

GÂTEAU À LA FRAISE

Strawberries Gâteau, Crème Fraîche Mousse, Almond Joconde, Strawberry Caramel
René Geoffroy Ratafia de Champagne NV (2oz.)

