

menu

Charcutier, fromager et boulanger	32
Verdure, légumes grillés, pois chiches, pomme grenade, balsamique, framboises	16
Fritto misto, sauce arrabiata, mayonnaise à l'estragon et au citron	21
Tartare de bison, noisettes, sapin, canneberges	22
Terrine de fois gras au calvados, chutney de potiron, pomme et cannelle, pain brioché	25
Pâtes aux tomates, chorizo, stracciatella, sauce vierge	38
Poisson beurre blanc et homard, fenouil, pleurotes, pommes de terre croustillantes	40
Tourte aux cinq viandes, fois gras, morilles, demi glace, verdurette	42
Magret de canard, sauce au chocolat, betteraves, panais, pommes de terre Millefeuille	44
Filet mignon AAA, beurre Café de Paris, purée de patates douces, pacanes caramélisées	55

* Plat végétarien/ végétan disponible sur demande

Extras

Pain	2	Crevette 8-12	7
Parmesan	3	Pétoncle 10-20	9
Sauce	6	Poêlée de champignons	12
Petite salade	7	Foie gras poêlé 2 onces	17
Pomme de terre croustillantes	7	Queue de homard 4 onces	18

menu

Butcher, cheese maker, and baker	32
Greens, grilled vegetables, chickpeas, pomegranate, raspberry balsamic vinegar	16
Fritto misto, arrabiata sauce, tarragon and lemon mayonnaise	21
Bison tartare, hazelnuts, fir tree, cranberries	22
Foie gras terrine with Calvados, pumpkin, apple, and cinnamon chutney, brioche bread	25
Pasta with tomatoes, chorizo, stracciatella cheese, and sauce vierge	38
Fish with white butter sauce and lobster, fennel, oyster mushrooms, crispy potatoes	40
Five-meat pie, foie gras, morel mushrooms, demi-glace sauce, mixed greens	42
Duck breast, chocolate sauce, beets, parsnips, potato millefeuille	44
AAA filet mignon, Café de Paris butter, sweet potato purée, caramelized pecans	55

*Vegetarian/vegan dish available upon request

Extras

Bread	2	Crispy potatoes	7
Parmesan cheese	3	Scallops 10-20	9
8-12 shrimp	5	Sauteed mushrooms	12
Sauce	6	Sauteed foie gras 2 ounces	17
Small salad	7	Lobster tail 4 ounces	18