

menu

Charcuterie maison, fromage Baluchon, paneer maison, beurre à la fleur d'ail, pickles et condiments	28
Verdure, courgette, pois, feta, menthe, crémeuse à l'aneth, pois chiches frits	18
Ailes de lapin croustillantes, sauce andalouse, légumes vinaigrette	19
Tomates ancestrales, fromage frais fouetté, sauce vierge	22
Vitello tonnato, tartare de thon, anchois, focaccia, câpres de marguerites	27
Maïs grillé, beignet, relish, poivron grillé, sauce à l'avocat et à la lime	26
Quesabirria, jus de cuisson, salade de pommes de terre, maïs, cornichons	35
Pâtes fraîches maison, sauce Romanoff, burattini, huile de basilic	40
Poisson d'arrivage, sauce au yogourt, citron et aneth, queue de homard, salade de grains aux légumes du jardin	50
Mignon de bœuf, rub maison, Tête Dure fondant, sauce au foie gras, pommes de terre croustillantes	52

Extras

Pain	2	Poêlée de champignons	14
Parmesan	3	Foie gras poêlé (2 onces)	17
Sauce	6	Crevettes (3)	18
Petite salade	7	Queue de homard (4 onces)	19
Pommes de terre croustillantes	7	Pétoncles (3)	20

menu

Homemade charcuterie, Baluchon cheese, homemade paneer, garlic-infused butter, pickles, and condiments	28
Green vegetables, zucchini, peas, feta, mint, creamy dill sauce, fried chickpeas	18
Crispy rabbit wings, Andalusian sauce, vegetables with vinaigrette	19
Heirloom tomatoes, whipped fresh cheese, sauce vierge	22
Vitello tonnato, tuna tartare, anchovies, focaccia, daisy capers	27
Grilled corn, fritters, relish, grilled bell peppers, avocado and lime sauce	26
Quesabirria, cooking juice, potato salad, corn, pickles	35
Homemade fresh pasta, Romanoff sauce, burattini, basil oil	40
Fresh catch, served with a yogurt, lemon, and dill sauce; lobster tail; grain salad with garden vegetables	50
Beef tenderloin, house-made rub, melt-in-your- mouth Tête Dure, foie gras sauce, crispy potatoes	52

Extras

Bread	2	Sauteed mushrooms	14
Parmesan	3	Sauteed foie gras (2 ounces)	17
Sauce	6	Shrimp (3)	18
Small salad	7	Lobster tail (4 ounces)	19
Crispy potatoes	7	Scallops (3)	20