

## HORS D'ŒUVRE

### SOUPE DU JOUR

Chef's Selection

11

### SALADE DU MARCHÉ

Seasonal Greens

Avocado-Jalapeño Sorbet

10

### STEAK TARTARE

Royalton Farm Dry-Aged Beef - Capers

Egg Yolk - Baguette Croûtons

14

### MOULES A LA MARI NÈRE ET FRI TES

Daily Mussels - White Wine - Aleppo Pepper Parsley

16.50

### SOUFFLÉ AU FROMAGE

Comté Cheese - Yogurt Sorbet

14

### ESCARGOT DE BOURGOGNE

Burgundy Snails - Pig Feet Ragout -

Saffron- Cardamom Butter

16.50

### FOIE GRAS CONFIT

Hudson Valley Foie Gras - Seasonal Chutney

20.50

### HUITRES

Daily Oysters - Mignonette - Lemon

16/32

### PLANCHE DE CHARCUTERIE ET FROMAGE

Chef's selection - Pickles

21.50

## PLATS PRINCIPAUX

### PLAT DU JOUR

20.50

### RISOTTO

Butternut Squash - Spicy Pumpkin Seeds

19.50

### ZHE HAMBURGER

Royalton Farm Dry-Aged Beef - Bacon

Gruyère - Seasonal Accoutrements

Oregano Aioli - Frites

17.50

### POULET EN BLANQUETTE

Crystal Valley Anish Chicken

Cream Sauce - Mushroom - Carrots

Wild California Black Rice

27

### ST. JACQUES POELLEES

Seared Maine Sea Scallop - Braised Endives - Grenobloise Condiment

28

### STEAK FRI TES

Royalton Dry-Aged Beef - Green Peppercorn Sauce Béarnaise- Pommes Frites - Greens

31.50

### POISSON DU MARCHÉ

Market Fish - Confit Carrots - Smoked Honey - Black Sesame Seeds

MP

### CANARD AUX AGRUMES

Hudson Valley Duck Breast - Kumquats

Orange Duck Jus - Pommes Purée

29