

## HORS D'OEUVRE

SOUPE DU JOUR  
Chef's Selection  
11

SALADE DU MARCHÉ  
Seasonal Greens  
Cucumber-dill Sorbet  
12

STEAK TARTARE  
Royalton Farm Dry-Aged Beef, Capers  
Egg Yolk, Baguette Croûtons  
15.50

MOULES À LA MARINIÈRE ET FRITES  
Daily Mussels, White Wine, Aleppo Pepper, Parsley  
17.50

SOUFFLÉ AU FROMAGE  
Comté Cheese, Yogurt Sorbet  
14.50

ESCARGOT DE BOURGOGNE EN BARBAJOUAN  
Deep Fried Ravioli: Fresh Goat Cheese – Swisschard – Vegetable  
Broth  
17

FOIE GRAS CONFIT  
Hudson Valley Foie Gras, Seasonal Chutney  
23.50

HUITRES  
Daily Oysters, Mignonette, Lemon  
18/34

PLANCHE DE CHARCUTERIE ET FROMAGE  
Chef's selection, Pickles  
23

## PLATS PRINCIPAUX

PLAT DU JOUR  
21

CHAMPIGNONS  
Braised Mushrooms, Anchovy Dressing, Chermoula  
19.50

ZHE HAMBURGER  
Royalton Farm Dry-Aged Beef, Bacon  
Gruyère, Seasonal Accoutrements  
Oregano Aioli, Frites  
19.50

POULET À L'ANETH  
Dill stuffed Lancaster County Chicken Breast,  
Sautéed green peas and bacon, crispy young lettuce, Coarsed  
jus  
27.50

CREVETTE SAUVAGE DU MEXIQUE  
Seared Wild blue shrimps, Pickled Fennel, Grenobloise  
condiment  
29.50

STEAK FRITES  
Royalton Dry-Aged Beef, Green Peppercorn Sauce Béarnaise,  
Pommes Frites, Greens  
35.50

POISSON DU MARCHÉ  
Raw & Cooked Green Asparagus, Sabayon  
M/P

CANARD AUX AGRUMES  
Hudson Valley Duck Breast, Kumquats  
Orange Duck Jus, Pommes Purée  
32

## LES ACCOMPAGNEMENTS

BOUQUETIÈRE DE LEGUMES, WILD CALIFORNIA RICE, CHAMPIGNON A LA CRÈME,  
POMME FRITES, POMME PURÉE, SPÄTZLE