

## SMALL PLATES

### CHEESE PUFFS

cheese pastries, cheese sauce

\$1.5

### SIX OYSTERS

lemon, mignonette, house cocktail sauce & horseradish

\$17

### TUNA CONFIT

wild pacific albacore tuna, preserved lemon aioli, honeycrisp apple, black radish & chili

\$15

### POACHED GULF-SHRIMP

shrimp butter, shaved celery & tarragon oil

\$16

### WINTER SALAD

parsnip, pear, baby gem lettuce, roast shallot vinaigrette

\$12

### BUTTERMILK FRIED MUSHROOMS

wild mushrooms, cheese sauce & lettuces

\$13

### CHICKEN PATÉ

cranberry jelly, mustard & seeded toast

\$11

### STEAK TARTARE

chopped beef w/fixins, organic egg yolk & toast

\$14

### FRENCH ONION SOUP

croutons, gruyère & sherry

\$6

\$12

## LES PETITS PLATS

### GOUGÈRES

sauce mornay

### SIX HUÎTRES

citron, mignonette & sauce cocktail

### CONFIT DE THON

thon mariné, aioli au citron confit, pomme, radis noir & piment

### CREVETTES POCHÉES

beurre blanc au crevettes, celeri & estragon

### SALADE D'HIVER

panais, poire, laitue bébé gemme, vinaigrette à l'échalote confite

### CHAMPIGNONS FRITS

champignons sauvages, sauce d'épouse & mâche

### MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE

gelée aux canneberges, moutarde & pain de grain grillé

### BIFTECK TARTARE À L'AMÉRICAIN

accompagnements traditionnels

### SOUPE À L'ONION GRATINÉE

croutons, gruyère & sherry

## BIG PLATTERS

### HALF OR WHOLE STUFFED CHICKEN

mushrooms & truffle sauce

\$29

\$56

### STEAK TENDERLOIN

8oz beef tenderloin, king oyster mushroom, sunchokes & shallot jus

\$32

### N.Y. STRIPLIN

24oz dry-aged striploin, green peppercorn sauce

\$89

### HALF OR WHOLE DUCK

smoked breast, crispy leg, pickled apple & spiced jus

\$34

\$64

### ATLANTIC HALIBUT

4/8 oz, warm leek & preserved lemon vinaigrette

\$21

\$38

## SIDE DISHES

### FRENCH FRIES

lemon & mayonnaise

\$7

### GLAZED BEETS

honey, orange, pickled fennel & pistachio

\$9

### CAULIFLOWER GRATIN

cauliflower, bechamel & citrus breadcrumb

\$9

### CRISPY BRUSSELS SPROUTS

celeriac & apple slaw, poppyseeds

\$9

## GRANDS PLATEAUX

### BALLOTINE DE POULET

champignons & sauce à la truffe

### FILET DE BŒUF

8oz filet, champignons, artichauts de Jérusalem sauce bordelalaise

### ENTRECÔTE AU POIVRE

24oz entrecôte maturée, sauce au poivre

### DEMI OU ENTIER CANARD

magret fumé, confit croquant, pomme marinée & jus d'épices

### FLÉTAN DE L'ATLANTIQUE

4/8 oz, vinaigrette au poireau & citron confit

## PLATS D'ACCOMPAGNEMENT

### POMMES FRITES

citron et mayonnaise

### BETTERAVE GLACÉES

miel, orange, fenouille & pistaches

### GRATIN DE CHOU-FLEUR

chou-fleur & bechamel gratinée

### CHOUX DE BRUXELLES

rémolade de céleri-rave & pomme