

# LA SARDINE

## *New Year's Eve 2017*

\* PÉRIGORD TRUFFLES ADDED TO ANY DISH FOR \$20/G

### FOIE GRAS POÊLÉ

seared foie gras • quince • granola 25

### SOUPE DE PALOURDES

clam chowder • bacon • celery 15

### PÂTÉ EN CROUTE

aspic • cornichons • mustard 19

### SALADE DE POMMES

apples • smoked almond • watercress • manchengo 14

### CHAMPIGNONS RÔTIS

maitake mushroom • sauce vièrge • black garlic purée 15

### MOULES NORMANDES

mussels • cider • crème fraîche • leeks 19

### TARTE AUX ESCARGOTS

oyster mushrooms • parsley • bagna cauda 19

---

### RAW BAR

OYSTERS \$3.50/EACH SMOKED SALMON TARTARE \$19 NORTH AMERICAN STURGEON CAVIAR \$110

---

### T-BONE STEAK FRITES

Allen Brothers 10oz t-bone • port sauce 50

add seared foie gras +\$19

### CONFIT DE CANARD

duck confit • brussels sprouts • buttermilk spaetzle • mustard sauce 26

### RÔTI DE PORC

suckling pig • butter confit potatoes • parsnip purée • frisée 33

### HOMARD THERMIDOR

stuffed lobster tail • hollandaise sauce • mornay sauce 50

### COQUILLES SAINT-JACQUES

seared scallops • champagne sauce • farrato-pomegranite • arugula 35

### GNOCCHI À LA TRUFFES

squash gnocchi • périgord truffles • sage brown butter sauce 27

established in 1998 • JEAN CLAUDE POILEVEY