
APPETIZERS

Cold Foie Gras Torchon, Duck Prosciutto, Fig Compote

le foie gras cuit au torchon, jambon de canard, compote de figues

24

Smoked Salmon, Classic Condiments, Brioche

l'assiette de saumon fumé et petites garnitures

22

***Royal Osetra Caviar Cake, Alexander II**

gâteau de caviar d'osetra à la façon d'alexandre ii

98

Warm Maine Lobster, Braised Celery Root, Black Trumpet Mushrooms

salade tiède de homard, céleri rave braisé, champignons sauvages

28

Baked Alaska King Crab Gratinee À La Dijonnaise

crabe royal d'alaska, gratin à la dijonnaise

29

***Sautéed Casco Bay Sea Scallops, Braised Salsify, Crispy Leeks, Jus Acidulé**

les coquilles saint-jacques, salsifis braisés, poireaux croustillants, jus acidulé

26

Slow Braised Smoked Pork Belly Lyonnaise Style

poitrine de porc fumée braisée à la lyonnaise

19

***Steak Tartare, Truffle Aioli, Shaved Parmesan, Baguette Grillé**

steak tartare , aioli à la truffe, parmesan, baguette grillé

22

***Sautéed New York State Foie Gras, Quince Compote, Alsace Spice Cake**

le foie gras de canard poêlé, coing et pain d'epices à l'alsacienne

29

Grand Seafood Platter, Lobster, Shrimp, Crab, Oysters, Clams

le grand plateau de fruits de mer

79

SOUP / SALAD

Roasted Baby Beets, Blue Cheese Mousse, Hazelnut Quinoa Granola, White Balsamic Vinaigrette

betteraves rôties, mousse au fromage bleu, granola de quinoa aux noisettes, vinaigrette balsamique blanche

18

Market Greens, Avocado, Sunflower Seeds, Sherry Walnut Vinaigrette

salade du marché, avocat, graine de tournesol, vinaigrette au sherry et noix

18

Non-Traditional Caesar Salad, Warm Anchovies, Capers, And Garlic Vinaigrette

les feuilles de romaine à ma façon caesar, anchois, capres

18

Lobster Bisque, Jerusalem Artichoke, Butter Poached Lobster

bisque de homard, topinambour, homard poché au beurre

18

CAVIAR

Royal Osetra Caviar

caviar d' osetra

89

Trio Of American Caviar

golden whitefish, american sturgeon, salmon roe

110

Golden Osetra Caviar

240

Trilogy Of Imported Osetra Caviar

golden, russian, siberian

290

FISH / SEAFOOD

***Slow Roasted Filet Of Salmon, Pinot Noir Sauce**

le pavé de saumon sauvage au beurre de pinot noir

44

Filet Of Sea Bass, Eggplant, French Green Lentils, Champagne Brown Butter

filet de bar, aubergine, lentilles vertes françaises, beurre brun au champagne

42

Filet Of Snapper, Garlic Panisse, Baby Leeks, Sauce Rouille

filet de vivaneau, panisse à l'ail, petits poireaux, sauce rouille

46

Whole Boneless Dover Sole, Petite Grenobloise

sole entiere sans arête à la grenobloise

69

VEGETARIAN

California Cauliflower "Steak", Olive, Capers

choufleur de californie en "steak", olive, câpres, huile d'olives premiere pression

32

Vegetable And Quinoa Wellington, Tomato And Heirloom Basil Coulis

legumes et quinoa, façon wellington, coulis aux tomates et basilique

34

MEATS / FOWL

Roasted Chicken Breast, Artichoke, Herbed Gnocchi, Spinach Coulis

poitrine de poulet rôtie, artichaut, gnocchi aux herbes, coulis d'épinard

38

Muscovy Duck Breast, Chestnut And Fennel, Broccolini, Blood Orange Aigre Doux

poitrine de canard muscovy, marrons et fenouil, broccolini, aigre doux à l'orange

49

***New Zealand Venison Medallions, Braised Red Cabbage, Parsnip Puree, Huckleberry Jus**

médallions de chevreuil de nouvelle-zélande, chou rouge braisé, purée de panais, jus de myrtille

54

***Roasted Colorado Rack Of Lamb, Ratatouille Tian, Tarragon Jus**

le carré d'agneau rôti à la provençale, ratatouille tian, jus à l'estragon

64

***Individual Eiffel Tower Beef Wellington, Sautéed Snap Peas**

le filet de boeuf individuel, façon wellington, pois gourmands au beurre

68

***Grass Fed Bison, American High Plains Farm 12 Oz. Bone-In Tenderloin**

le filet de bison americain de la ferme "high plains", cuit sur l'os

69

***Broiled 16 Oz. Ribeye, Roasted Bone Marrow**

entrecôte de boeuf os á moelle rôtie

89

***Rossini Style Filet Mignon, Foie Gras, Truffle Sauce**

le filet de boeuf rossini, foie gras, sauce aux truffes

79

***Prime Aged New York Steak**

primiere seleccion l'entrecôte du midwest

64

***"The King" Broiled Beef Tenderloin Filet Mignon**

grand taurnedos de boeuf cuit à l'américaine

69

***"The Queen" Broiled Beef Tenderloin Filet Mignon**

petit taurnedos de boeuf cuit à l'américaine

59

SAUCES \$4

Lemon Parsley Butter, Béarnaise, Bordelaise, Green Peppercorn

beurre persillé, béarnaise, bordelaise, poivre vert

ACCOMPANIMENTS \$12

Gratinée Creamed Spinach And Mushroom

Assorted Seasonal Wild Mushrooms

Classic Potato Gratin

Galette Of Potato Anna

Olive Oil Mashed Potatoes

French Green Beans, Parmesan, Almonds

Brown Butter Roasted Asparagus, Parsley, Egg

* "thoroughly cooking food of animal origin, including but not limited to beef, eggs, fish, lamb, milk, poultry, or shellfish reduces the risk of foodborne illness. young children, the elderly, and individuals with certain health conditions may be at a higher risk if these foods are consumed raw or undercooked."