

# L'ÉCOLE

*The RESTAURANT of*  
THE FRENCH CULINARY INSTITUTE

## **PRIX FIXE MENU**

***\$42 for Five Courses***

### ***APPETIZERS***

Warm Potato and Goat Cheese Salad with Thyme and Niçoise Olives  
*Salade de Pomme de Terre et Chèvre Chaud avec Thym et Olive Niçoises*

\*

Braised Rabbit Ragoût with Sweet Potato Gnocchi  
*Ragoût de Lapin avec Gnocchi aux Pomme de Terre Douce*

\*

Chicken Consommé with Mushroom Flan and Gougères  
*Consomme de Poulet avec Flan aux Champignons et Gougères*

\*

Hamachi with Apple Crème Fraîche Purée, Fennel and Fresh Horseradish  
*Hamachi avec Purée Pommes à la Crème Fraîche, Fenouil et Raifort*

### ***FISH COURSE***

Italian Seafood Stew with Braised Fennel and White Wine & Tomato Broth  
*Soupe de Poisson au Fenouil Braisé*

\*

Brioche Crusted Seared Scallops with Butternut Squash Hollandaise  
*St. Jacques Sauté en Croûte de Brioche avec Sauce Hollandaise à la Courge*

\*

Horseradish Crusted Salmon Tournedos with Beurre Nantais  
*Tournedos de Saumon en Croûte de Raifort et un Beurre Nantais*

\*

Seared Bass with Celery Root- Apple Purée and Smoked Shallot Sauce  
*Filet de Loup Sauté, avec sa Purée de Celeri-Rave et Pommes, Sauce à L'echalotte Fumée*

*A suggested gratuity of 20% will be added to parties of 5 or more*

# L'ECOLE

The RESTAURANT of  
THE FRENCH CULINARY INSTITUTE

## **MEAT COURSE**

Pan-Seared Pork Chop with Chorizo, Pickled Napa Cabbage and Broccoli Purée  
*Côte de Porc avec Chorizo, Emincée de Choux de Napa  
aux Vinaigre et Purée de Brocoli*

\*

Juniper Smoked Rack of Lamb with Sunchoke- Cheddar Purée and Apple Jus  
*Carré D'agneau Fumé aux Baies de Genévrier avec une Purée de Topinambours*

\*

Sautéed Pheasant Mousseline with Parsnip Purée  
*Poitrine de Faisan Farcie avec une Mousse de Foie Gras et Purée de Panais*

\*

Hanger Steak with Brussels Sprouts, Pommes Dauphine and Bordelaise Sauce  
*Filet D'Onglet Sauté, Choux de Bruxelles, Pommes Dauphine et Sauce Bordelaise*

## **DIGESTIVE SALAD**

### **DESSERT**

Chocolate Walnut Cake with Egnog Mousse and Caramel Sauce  
*Gâteau de Chocolat aux Noix, avec une Mousse de 'Egg Nog' et sa Sauce au Caramel*

\*

Crème Brûlée Baked Apple with Ginger- Orange Florentines  
*Crème Brûlée de Pommes avec ses Florentines de Gingembre et Orange*

\*

Gingerbread Pudding with Malted Crème Anglaise and Caramel Ice Cream  
*Pain D'Epices avec sa Crème Anglaise Malté et sa Glace au Caramel*

\*

Chocolate- Porcini Cake with Cardamom Crème and Chocolate- Olive Oil Sorbet  
*Gâteau de Chocolat aux Cepes, sa Crème de Cardamone  
et Sorbet de Chocolat à L'Huile D'Olive*

\*

Selection of Fine Cheeses with House Made Pairings  
*(\$10.00 supplement for full board)  
(\$5 supplement for 1 cheese of choice)*

### **COFFEE & TEA**

**Coffee** \$3.50

**Espresso** \$3.25

**Double Espresso** \$4.25

**Cappuccino** \$4.25

**Gourmet Tea Selection** \$4.50

*\* Harney & Sons \**

Bangkok Blend – *green tea, lemongrass, coconut, ginger*

Chamomile – *caffeine free, calming, elegant*

Golden Mudan – *black tea, hints of honey & chocolate*

Madame Grey – *earl grey tea, pink rosebuds*

Peppermint – *caffeine free, crisp, bold*

Raspberry – *caffeine free, hibiscus, rose hips*

Verveine – *caffeine free, full bodied, citrus notes*

# L'ÉCOLE

*The RESTAURANT of*  
THE FRENCH CULINARY INSTITUTE