



PRIX FIXE MENU

\$42 for Five Courses

APPETIZERS

Gnocchi Parisienne with Fresh Peas, Grape Tomatoes and Parmesan Reggiano
Gnocci Parisien, Petit Pois et Tomate et Raisin, Parmesan Reggiano

*

Chilled Chicken Consommé with Salmon Tartar
Poulet Effrayant Consommé avec Tartare de Saumon

*

Five-spice Marinated Duck Breast with Pickled Cherries and Goat Cheese
Magret de Carnard Marine aux Cinq Epices, Cerise aux Vinaigre et Fromage de Chevre

*

Shrimp, Tomato and Basil Pizza
Pizza de Crevette à la Tomate et au Basilic

FISH COURSE

Grilled Spanish Mackerel with White Bean Brandade and Olive Vinaigrette
Maqueveau Espagnol Grillé a la Mode Picholine avec Brandade d'haricot Blanc et Olives

*

Sautéed Diver Sea Scallops with Oyster Mushrooms and
Sweet Curried Carrot Sauce
Coquille St.Jacques Sautée avec des Champignons Sauvages Sauce Carrotte et Curry Doux

*

Fillet of Bass with Creamed Corn, Fava Beans and Grilled Squid in a
Spiced Crustacean Broth
Filet de Bar, dans un Bouillon de Crustacé, mais à la Crème Encornet Grillé

*

Grilled Halibut with Béarnaise and Summer Salad
Fletan Grillé à la Sauce Béarnaise avec Salade d'Été

The seafood choices on our menu reflect a commitment to source and serve only sustainable, responsibly-harvested wild species with healthy populations – and low contaminant, eco-friendly farmed species.

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



MEAT COURSE

Pan Roasted Pork Chops with Pickled Cabbage and Chorizo, Broccoli Purée and Thyme Jus

Côte de Porc Rôti choux et Chorizo Mariné, Purée de Brocoli et Jus de Thym

*

Beef Tenderloin with Pomme Fondant, Cremini Mushrooms and Red Wine Reduction

Filet de Bœuf aux Trois Vins, Pomme Fondante et Champignons de Sauvage

*

Venison Loin with Soft Polenta, Seasonal Vegetables and Blackcurrant Demi-glace

Filet de Chevreuil Sauce aux Cassis, Purée de Poleta, Legumes de Saison

*

Leg of Lamb with Sweet and Sour Black Pepper Sauce, Potato Gratin and Baby Bok Choy

Filet d'Agneau au Poivre avec Gratin de Pommes-de-Terres et Bok Choy

DIGESTIVE SALAD



DESSERT

Fruit Soup with Vanilla-ginger Ice Cream
Soupe aux Fruits, Glace a la Vanille et au Gingembre

*

Apple and Cherry Pie with Cherry Sorbet
Tart aux Pomme et cerises avec un Sorbet de Cerises

*

Chocolate-Almond Cake with Lemon Cream
Gâteau Chocolat et Amande avec de la Crème de Citron

*

Frozen Apricot Soufflé
Soufflé Glacé d'Abricot

*

Selection of Fine International Cheeses
(\$9.00 Supplement for 3 Choices)

COFFEE & TEA

Coffee \$3.50

Espresso \$3.25

Double Espresso \$4.25

Cappuccino \$4.25

*

Gourmet Tea Selection \$4.50

** All tea selections are organic and fair trade certified **

Zzzz – caffeine free, Egyptian chamomile with lavender

Peppermint – caffeine free, big, bold flavor

Hojicha – green tea, crisp and nutty

Nilgiri – black tea, creamy and rich

Mademoiselle Grey – classic Earl Grey blended with rose petals

Burroughs' Brew – select black tea mixed with coconut