

FRUITS DE MER

chilled seafood

⇒ HUITRES

daily oyster, red wine mignonette
six 21

⇒ MACTRÉ DE L'ATLANTIQUE
surf clams, vichyssoise vinaigrette
17

RÉMOULADE DE HOMARD
chilled maine lobster, celery root
green apple, black truffle
19

⇒ CAVIAR SÉLECTION VAUCLUSE
Black Pearl "American Ossetra"
avec crème fraîche & blinis
115 per oz



LE POTAGER

composed salads & vegetables dishes

COEUR DE LAITUE
butter lettuce, breakfast radish
shallot vinaigrette
15

GASPACHO VERT
chilled cucumber & lettuce soup
goat's milk yogurt, pine nut oil
16

SALADE TRUFFÉE
mesclun, mushrooms à la grecque
tête de moine cheese, black truffle
19

POIREAUX VINAIGRETTE
grilled leeks, toasted almonds
mustard seed vinaigrette
16

TOMATE ET PASTÈQUE
heirloom tomatoes, watermelon
iberico de bellota ham, basil
17

TARTE AUX COURGETTES
warm zucchini tartlet, fromage blanc
yellow tomato coulis
18

HORS D'ŒUVRES



THON CRU MARINÉ À LA NIÇOISE
big eye tuna crudo, eggplant caviar, haricots verts, quail egg
19

TARTE AUX POMMES DE TERRE
camembert-potato tartlet, caramelized onions, lardons, black truffle
17

PÂTÉ EN CROÛTE
duck & pork terrine, pistachio, cherry, whole grain mustard
19

TARTARE DE BŒUF
hand-cut filet of beef, capers, cornichons, toasted baguette
19

ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE
burgundy snails, red carmargue rice, feta, garlic-parsley butter
17

RIS DE VEAU À LA FORESTIÈRE
roasted veal sweetbreads, wild mushroom ragoût, parsley
19

FOIE GRAS POËLÉ
seared hudson valley duck liver, hazelnut gâteau, endive, strawberries
27



PÂTES FRAÎCHES MAISON

housemade artisan pastas

PETITES OREILLES
orecchiette, fresh tomato, basil, grated chèvre
19

PAPILLONS
farfalle, smoked salmon, lemon-crème fraîche, sorrel
22

⇒ RAVIOLE DE HOMARD
lobster raviolo, fine herbes, shellfish bisqué
25

ÉPAULETTES
rabbit & reblochon cheese ravioli, black truffle
22

TAGLIATELLES
ribbon pasta, duck confit, wild mushrooms, madeira
21

CHEF & OWNER *Michael White*

EXECUTIVE CHEF *Jared Gadbaw*

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness

PLATS PRINCIPAUX

LES POISSONS *fish and shellfish*

NOIX DE SAINT-JACQUES 34
seared sea scallops, tomato etuvée, zucchini flower beignets, pistou

SAUMON GRILLÉ 29
wild king salmon, sweet corn, lardons, saffron bourride

BAR À LA VAPEUR 36
steamed striped bass wrapped in swiss chard, manila clams, sauce vin blanc

HOMARD EN FRICASSÉE 41
maine lobster, chanterelles, black truffle potato purée, port

LES VIANDES *fowl and meat*

POULET RÔTI 28
herb roasted chicken, couscous, tomato farcie, mustard

CARRÉ D'AGNEAU 38
roasted rack of lamb, white bean ragout, fig, niçoise olives

FILET DE VEAU FAÇON ROSSINI 42
veal tenderloin, foie gras, caramelized onion tartine, black truffle jus

≥ CÔTELETTE DE PORC 33
berkshire pork chop, peaches, roasted endive, walnuts, bergamot

LES GRILLADES *simply prepared fish and meat*

≥ POISSONS *market fish*

LOUP DE MER 29
grilled mediterranean sea bass

SOLE 69
meunière or simply sautéed, lemon

≥ ENTRECÔTE *aged prime center cut ribeye choice of sauce & frites 37*

BÉARNAISE · tarragon hollandaise
BORDELAISE · red wine bone marrow
AU POIVRE · peppercorn cognac cream
BEURRE CAFÉ DE PARIS · herb butter

POUR DEUX *for two*

CANARD À L'ORANGE *roasted rohan duck, orange 44 pp*
≥ CÔTE DE BŒUF *bone-in dry-aged ribeye, bordelaise 59 pp*

≥ WHITE LABEL BURGER 24
aged beef blend, shallot confit, fontine cheese, tomato jam, brioche, frites

SPÉCIALITIÉS DU JOUR

≥ MONDAY
Sole "Bonne Femme"

≥ TUESDAY
Blanquette de Veau

WEDNESDAY
Bœuf Bourguignon

≥ THURSDAY
Cassoulet Maison

≥ FRIDAY
Bouillabaisse

≥ SATURDAY
Gigot d'Agneau

≥ GARNITURES 9

LÉGUMES

CAROTTES
baby carrots, thyme, butter

HARICOTS VERTS
string beans, tomato concassé

RATATOUILLE
provençal vegetables

CHAMPIGNON DES BOIS
sautéed wild mushrooms

POMMES DE TERRE

PURÉE
whipped potatoes

FRITES
hand-cut fries, béarnaise

GRATIN
scalloped potatoes, gruyère