

Poisson

LE SAUMON ET L'OSEILLE

Grilled Spring Salmon, Lemon Gnocchi, Shitake Mushroom Râgout, Sorrel Beurre Blanc, 26.00

LE FLÉTAN ET LA TARTE AUX TOMATES

Fresh Seared Halibut, Tomato Tart, Fennel Confit, Mussels and Chorizo Emulsion, 27.00

LA MORUE EN PAPILOTE

Sablefish en Papillote, Crushed Potatos, Julienne de Légumes, Tomato and Red Pepper Sauce, 29.00

LA TRUITE GRENOBLOISE

Sauteed Trout Filet. Pommes Vapeur, Haricot Vert Câper Brown Butter Sauce, 25.00

LES SAINT JACQUES ET LES CREVETTES

Scallops and Prawns, Red Pepper and Fennel Risotto, Baby Squash, Bouillabaisse Jus, 28.00

LA SOLE MEUNIÈRE

Pan Seared Dover Sole, Jardinière de Légumes, Lemon and Parsley Butter Sauce, 42.00

LE VÉGÉTARIEN

Lemon and Thyme Gnocchi, Mixed Vegetables Mushroom Râgout, Blue Cheese Sauce, 22.00

Viande

LE CASSOULET

Cassoulet, Duck Confit, Toulouse Sausage, Braised Navy Beans, Red Wine Jus, 26.00

LE FOIE DE VEAU ET LA MOUTARDE

Provimi Calf Liver, Pomme Purée, Onion Rings and Bacon, Grainy Mustard Sauce, 26.00

LE STEAK ET LES FRITES

5oz Angus New York Steak, Pommes Frites, Peppercorn or Bearnaise Sauce. 26.00

LE CANARD A L'ORANGE

Seared Wenzel Duck Breast, Potato Gratin, Glazed Turnip, Sauce à L'Orange, 29.00

LE JARRET d'AGNEAU

Braised Lamb Shank, Roasted Nugget Potatos, Tomato and Black Olive Rosemary Jus, 27.00

LE TOURNEDOS ET LE FOIE GRAS

Bacon Wrapped Beef Tenderloin, Pomme Fondante, Mushroom Râgout, Foie Gras and Red Wine Sauce, 32.00

Special du Jour

Tuesday

Arctic Char, 26.00

Wednesday

Rognon à la Moutarde, 26.00

Thursday

Rabbit Roulade, 27.00

Friday

Bouillabaisse, 26.00

Saturday

Duck Confit, 25.00

Sunday

Boeuf Bourguignon 26.00

Side Dishes

Pommes Frites, 6.00

Mushrooms, 7.00

Sauteed Spinach, 5.00

Haricots Vert, 5.00