

Amuse-Bouche

Assiette Provençale

Provençal Tartlet of the Day and Saint-Nectaire Choux

Hors d'Œuvre Froids

***Pressé de Foie Gras aux Cerises Confités**

Duck Foie Gras Terrine, Candied Black Cherries

Salade de Crabe au Raifort et Sauce à l'Orange Sanguine

Lump Crab Meat Salad, Horseradish, Blood Orange Sauce

***Brandade de Merlu du Chili aux Câpres, Jeunes Pousses, Croûtons et Œuf Mollet**

Chilean Sea Bass Salad, Capers, Micro Cress, Garlic Croutons, Soft Boiled Egg

***Carpaccio de Saint-Jacques au Cresson et son**

Tartare de Pommes Vertes et Oignons des Cévennes

Scallop & Watercress Carpaccio, Green Apple Tartare, Caramelized Hazelnut

Salade de Queue de Bœuf aux Carottes Douces,

Vinaigrette à la Graine de Courge et Crème de Truffe

Braised Oxtail Salad, Sweet Carrots, Pumpkin Seed Vinaigrette, Truffle Cream

Cœur de Laitue à l'Echalote et Roquefort

Heart of Boston Lettuce, Shallots, Roquefort Blue Cheese



Hors d'Œuvre Chauds

Escargots à la Bourguignonne

Traditional Baked Escargots, Burgundy Garlic Butter

Bouchon de Saint-Jacques au Homard, Sauce au Savennières

Poached Scallop Gnocchi, Lobster, White Wine Sauce

***Escalope de Foie Gras Sautée au Citron Confit et Ananas Rôti**

Sautéed Duck Foie Gras Escallop, Lemon Confit, Roasted Pineapple

Soufflé au Fromage de Chèvre Monte Carlo

Molten Goat Cheese Soufflé, Tomato Sauce

Soupes

Gratinée à l'Oignon

Baked Onion Soup, Gruyère Crust

Crème de Potiron

Creamy Pumpkin Soup

Crème Fontanges au Jambon Sec

Chilled Green Pea Vichyssoise, Cured Ham

**Public Health Advisory: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.*



Poissons

***Bar en Croûte et Sauce Beurre Blanc**

*Sea Bass Fillet Baked in Puff Pastry Crust, Beurre Blanc
– for two to share –*

Bouillabaisse

Mediterranean Fish & Lobster Stew, Saffron Broth, Rouille Sauce

***Gambas Sautées Provençale**

Sautéed Shrimp in Extra Virgin Olive Oil, Garlic, Parsley, Tomatoes

***Sole Grenobloise**

Sautéed Dover Sole, Crispy Bread Croutons, Lemon-Caper Butter

Homard Thermidor à ma Façon

Lobster Baked in Shell, Mushroom Cream Sauce, Crispy Parmesan

***Coquille Saint-Jacques aux Morilles et Pommes de Terre Fondantes**

Sautéed Scallops, Fondant Potatoes, Morel Sauce

Viandes

***Filet de Bœuf Rossini**

Filet Mignon, Seared Foie Gras, Truffle Sauce

***Carré d'Agneau Rôti aux Herbes, Ratatouille, Gratin Dauphinois**

Herb-Roasted Lamb Rack, Ratatouille, Potato Gratin



La Rôtisserie

Poulet Bio au Jus et aux Herbes

Herb-crusted Organic Free-Range Chicken au Jus

Carré de Porc Ibérico au Piment d'Espelette

Piment d'Espelette and Cider-brined Ibérico Pork Rack, Oven-roasted Red Delicious Apple

***Carré de Veau Mariné à la Tapenade**

Black Olive Provençal Tapenade & Garlic-marinated Veal Rack

***Train de Côte de Bœuf Rôti aux Herbes de Provence**

Medium Rare Prime Rib, Pepper, Herbes de Provence

Sauces au Choix

Grain Mustard, Poivre, Bordelaise, Béarnaise, Choron

Les Cassolettes

French Fries

Classic Mashed Potatoes

Rotisserie Potatoes

Gratin Dauphinois

Cauliflower au Gratin

Ratatouille

Rice Pilaf

Haricots Verts

**Public Health Advisory: Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions.*

