



La Bisque de Homard et Medaillon de Homard
Lobster Bisque with Lobster and Lobster Roe

Or

La Terrine de Saumon Fumé, Fromage Blanc et Salade de Concombre
Smoked Salmon and Cream Cheese Terrine with Cucumber Salad

~~~~~

**La Salade Bergerie**  
Farmer's Salad with Caramelized Walnuts and Endive

~~~~~

Éscaloppes de Veau aux Champignons, Sauce au Cognac et Crème
Veal Scaloppini with a Brandy Cream Sauce and Wild Mushrooms

Or

Le Bar dans du Fillo sur un Lit d'Épinard et Sauce Tomate Safranée
Maryland Wild Rockfish in a Fillo and Baby Spinach with Tomato Saffron Sauce

Or

Le Parmentier de Canard à la Fleur de Thym
Sheppard Pie of Duck Confit, Yukon Gold Potatoes and Thyme

~~~~~

**Le Soufflé à la Framboise**  
Raspberry Soufflé with Raspberry Sabayon

*Or*

**Larmes au Chocolat**  
Tears of Milk and Dark Chocolat

**Café Americain, Decaféiné**

**Banquet Lunch 3 @ \$28.00**