



Consommé de Canard et son Confit

Duck Consommé with Crisp Shallots and Duck Confit

Or

Le Foie Gras Poêlé aux Noisettes

Sautéed Fresh Foie Gras with Hazelnuts and Hazelnut Sauce

Or

La Salade de Fenouil et de Homard

Fennel and Lobster Salad with Extra Virgin Olive Oil and Fresh Lemon Juice

~~~~~

**La Salade d'Endives avec Lardons**

Endive Salad with Bacon Sherry Vinaigrette

~~~~~

Filet de Bar sur un Risotto d'Épinard et sa Sauce au Poivrons Doux

Grilled Branzini on a Spinach Risotto with a Red Bell Pepper Sauce

Or

La Sole de Douvre Meunière

Fresh Dover Sole with Clarified Butter and Lemon Juice

Or

La Côte de Veau Rôtie, Sauce à la Moutarde

Milk Fed 12oz Veal Chop with Mustard Sauce

Or

Caille Farçie et sa Sauce Truffée

Stuffed Quail with Truffle Sauce

~~~~~

**Le Sorbet du Jour**

Homemade Sorbet of the Day

~~~~~

Le Choix de Soufflés

Choice of Grand Marnier, Raspberry, Chocolate or Hazelnut Soufflés

Or

Profiterolles

Puff Pastry with Vanilla Ice Cream and Hot Chocolate Sauce

Or

Tarte aux Mirabelle et sa Crème Anglaise

Warm Mirabelle Plum Tart with Crème Anglaise

Café Americain, Decaféiné

Banquet Dinner 5 @ \$69.00