



LES POTAGES et SALADES

La Soupe à l'Oignon Gratinée 7.00
Baked Onion Soup with Melted Gruyere Cheese

La Bisque de Homard, Homard et Corail 9.00
Lobster Bisque with Lobster and its Coral

La Salade Bergerie 7.00
Farmer's Salad with Caramelized Walnuts and Endive

*** La Salade César 8.00**
Classic Caesar Salad, Reggiano Cheese, Anchovy, Egg Yolk (Prepared Table Side)

La Salade de Celeri Rave aux Pommes et Homard 13.00
Celery Root Salad with Apples and Lobster

Prosciutto de Sanglier aux Pousses d'Épinard et de Confit de Tomates 11.00
Wild Boar Prosciutto with Baby Spinach and Confit Tomatoes

LES HORS D'OEUVRES

La Terrine de Saumon Fumé, Fromage Blanc et Salade de Concombre 11.00
Smoked Salmon and Cream Cheese Terrine with Cucumber Salad

La Terrine de Foie Gras et Gelée de Sauternes 14.00
Homemade Terrine of Foie Gras with Sauternes Jelly

Bouche à la Reine au Ris de Veau et Girolles 14.00
Sweet Bread in Puff Pastry with Fresh Chanterelle in a Cream Sauce

Les Escargots au Beurre, Tomate, Ail, Persil et Noisette 8.00
Snails with Butter, Tomatoes, Garlic, Parsley and Hazelnuts

LES POISSONS

Le Saumon Norwegian aux Pâtes Fraîches Saffranée et Sauce au Persil 22.00
Norwegian Salmon with Homemade Saffron Pasta and a Parsley Sauce

Coquilles St Jacques sur un Lit de Rutabaga, Fenouil et une Sauce Truffée 28.00
Pan Seared Jumbo Sea Scallops on a Bed of Rutabaga with Fennel and Julienne Truffles Sauce

Filet de Bar sur un Risotto d'Épinard et sa Sauce au Poivrons Doux 28.00
Grilled Bronzini on a Spinach Risotto with a Red Bell Pepper Sauce

LES VIANDES

La Poitrine de Poulet farci aux Abricots, Raisins et Épinards 19.00
Roasted Breast of Free Range Chicken stuffed with Apricots, Raisins and Spinach

*** Magret de Canard Mariné, Sauce au Porto et Ris de Basmati 25.00**
Port Marinated Roasted Duck Breast with Port Sauce and Basmati Rice

Le Confit de Canard aux Pommes Salardaises 22.00
Duck Leg Confit served with Salardaise Potatoes

*** Le Tournedos de Boeuf, Foie Gras et Morilles 30.00**
Aged Black Angus Beef Tenderloin with Foie Gras and Morel Sauce

***Pigeon en Croûte 31.00**
Squab Wellington with Braised Endives and a Red Wine Shallot Sauce

*** Le Foie de Veau à l'Échalotte 19.00**
Sautéed Calf's Liver with Savory Shallots

*** Carré d'Agneaux au Romarin et Flan à l'Ail 30.00**
Colorado Rack of Lamb with Rosemary Sauce and a Garlic Flan

LES VÉGÉTARIENS

Le Risotto aux Chèvre et Radiccio 19.00
Risotto with Goat Cheese and Radicchio

Choix des Trois Légumes 17.00
Choice of Three Vegetables Below

LES LÉGUMES

Les Asperges Vertes à la Hollandaise 6.00
Green Asparagus with a Hollandaise Sauce

Les Épinards Sautés à l'Ail et l'Huile d'Olive 5.00
Baby Spinach with Garlic and Olive Oil

Le Fricassée de Champignons Sauvages aux Fines Herbes 8.00
Fricassée of Wild Mushrooms Flambé with Fresh Herbs

Le Gratin au Choux Fleur 5.00
Cauliflower Gratin

La Sauce Béarnaise 2.50
Béarnaise Sauce

L'ASSIETTE DE FROMAGES

Chef's Daily Choice of 4 French Cheeses with Nuts and Fruit 10.00