

## APPETIZERS

### Slow Braised Smoked Pork Belly Lyonnaise Style

poitrine de porc fumée et braisée à la lyonnaise

22

### Old World Classic Escargots À La Bourguignonne, Butter Garlic And Parsley, Warm Pretzel Baguette

escargots à l'ancienne comme en alsace, ail beurré aux herbes du jardin, petit pain bretzel

22

### \*Steak Tartare, Always Raw, Truffle Aioli, Baguette Grillée

tartare de bœuf, aioli à la truffe, baguette grillée

26

### \*Cold Foie Gras Torchon, Duck Prosciutto, Fig Compote

foie gras au torchon, magret de canard fumé, figues compote

32

### Smoked Salmon, Crispy Potatoes, Horseradish Cream

saumon fumé, pommes de terre croustillantes, crème de raifort

24

### \*Warm New York State Foie Gras, Rhubarb Compote, Walnut Financier, Jus Acidulé

le foie gras de canard poêlé, compote de rhubarbe, jus acidulé

36

### Maine Lobster, Green Papaya, Lobster Vinaigrette

homard du maine, papaye verte, vinaigrette de homard

38

### \*Casco Bay Sea Scallops, Cauliflower, Citrus Bercy

les noix de coquilles saint jacques, chou-fleur, bercy acidulé

29

### \*Grand Seafood Platter, Lobster, Shrimp, Crab, Oysters, Clams - Price Per Person

le grand plateau de fruits de mer

120

### Warm Handcrafted Rustic Bread, Wholesome Farms Black Sea Salt Butter

pain chaud rustique à la française, beurre au sel noir

8

## SOUP / SALAD

### Summer Greens, Toasted Sunflower Seeds, Sherry Vinaigrette

salade d'été, graines de tournesol, vinaigrette au xérès

19

### Roasted Baby Beets, Pistachio Quinoa Granola, White Balsamic Vinaigrette

betteraves rôties, granola de quinoa aux pistaches, vinaigrette balsamique blanche

19

### Heirloom Tomato Salad, Mozarella, Watercress, Poppy Seeds, Basil

salade de tomates à l'ancienne, mozarella, cresson, graines de pavot, basilic

### Michigan Corn Soup, Marinated Shrimp, Double Smoked Bacon

la crème de maïs de michigan, crevettes marinées, poitrine de porc fumé

19

## CAVIAR

### \*Trio Of American Caviar

golden whitefish, american sturgeon, salmon roe, 28 grams each

98

### \*Siberian Osetra Caviar

28 grams

120

### \*Royal Osetra Caviar

28 grams

140

### \*Imperial Golden Osetra Caviar

28 grams

260

### \*Trilogy Of Imported Osetra Caviar

imperial golden, royal, siberian, 28 grams each

480

## FISH / SEAFOOD

### \*Slow Roasted Filet Of Salmon, Pinot Noir Sauce

le pavé de saumon sauvage au beurre de pinot noir

49

### Slow Poached Halibut, Peas À La Française, Fiddlehead Ferns, Jus De Poulet

filet de flétan poché, petits pois à la française, pousses de fougère, jus de poulet

64

### Pacific Sea Bream, Wheat Berries, Spring Vegetables, Citrus Beurre Blanc

filet de dorade royale, grains de blé toastés, légumes du printemps, beurre blanc citronné

49

### Whole Boneless Dover Sole, Petite Grenobloise

sole entière sans arête à la grenobloise

89

### Seafood And Shellfish Matelote, Wild Mushrooms, Alsace Egg Noodles

matelote aux fruits de mer et crustacés, champignons sauvages, nouilles aux œufs d'alsace

59

## VEGETARIAN

### Crispy Roasted Quinoa Roulade, Honeynut Squash, Petite Salad

roulade croquante au quinoa rouge, courge du centre-ouest rôtie au four, petite salade

39

## MEATS / FOWL

### Roasted Free Range Chicken, Corn Galette, Summer Beans

poulet fermier rôti, galette de maïs du michigan, mélodie d'haricots

39

### \*Roasted Colorado Rack Of Lamb, Garlic Purée, Fava Bean Croquettes

le carré d'agneau du colorado rôti, lard fumé, bette de cardes, salsifis, jus d'agneau

76

### \*Roasted Venison Loin, Alsace Knefla, Braised Red Cabbage, Huckleberry Jus

médaille de chevreuil rôtie, alsace knéfla, chou rouge braisé, jus de myrtilles sauvages

74

### \*Individual Eiffel Tower Beef Wellington, Sautéed Snap Peas

le filet de bœuf individuel, façon wellington, pois gourmands au beurre

74

### \*Broiled 16 Oz. Ribeye, Roasted Bone Marrow

entrecôte de bœuf, os à moelle rôtie

89

### \*Prime Aged New York Steak

première sélection l'entrecôte du midwest

68

### \*Rossini Style Filet Mignon, Foie Gras, Truffle Sauce

le filet de bœuf rossini, foie gras, sauce aux truffes

89

### \*\*The King\* Broiled Beef Tenderloin Filet Mignon

grand tournedos de bœuf cuit à l'américaine

78

### \*\*The Queen\* Broiled Beef Tenderloin Filet Mignon

petit tournedos de bœuf cuit à l'américaine

68

### Steak Enhancements

add 1/2 maine lobster to any steak

39

## SAUCES \$ 6

### \*Béarnaise, Bordelaise, Truffle Sauce, Green Peppercorn

béarnaise, bordelaise, sauce aux truffes, poivre vert

## ACCOMPANIMENTS \$ 16

### Chilled Spring Peas And Beans

### Brown Butter Roasted Asparagus, Parsley, Egg

### Ratatouille Niçoise

### Mediterranean Campanelle Pasta, Cauliflower Crunch

### Classic Potato Gratin

### Baked Idaho Potato, French Mustard Sauce

## ONE ENTREE REQUIRED PER GUEST

### Brown Butter Roasted Asparagus, Parsley, Egg

\*please advise the restaurant of any dietary restrictions and allergies when dining in or placing a carry out order. consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness. all items are subject to availability

Contact us