

- MENU DÉGUSTATION -

3 Courses Dinner



- APPETIZERS -

Aged Goat Cheese & Red Beets, Over Beet Purée Dressing, & Candied Pecan.

Foie Gras Terrine, Seasonal Marmalade, Country Toast & Field Green Salad.

La Velouté, Tomatoes Soup, Smoked Gouda Toast & Migro Green.

- MAIN COURSES -

*Risotto, Al Dente Arborio Rice, Medley Of Mixed Mushrooms And Spinach,
Cream Of Parmesan.*

Duck Confit, Dauphinois Gratin, Fields Green Salad & Cranberry Sauce.

*Turbot Fish, Over English Green Peas Purée, Tomatoes Beurre Blanc
& Basmati Rice.*

P.E.I Mussels, Tradicional Marinière Sauce & Side Of Pommes Frites.

- DESSERT -

Trio Of Mini Desserts.



*Suggest Menu Per Person \$64
Ask Your Server For Wine Pairing
This is not Groupon menu.*

- WINE BY THE GLASS -

	G	B
<u>Les Rouges</u>		
Pinot Noir. Bourgogne , Côte d'Or, "Colin Barollet" 2023	14	52
Grenache / Syrah / Counoise. Côtes Du Rhône , "La Friandise" 2021	14	54
Malbec. Cahors , "Domaine Du Prince" 2018	13	48
Cabernet Franc. Loire , Domaine De La Noiraie, "Bourgueil" 2019	14	54
Merlot / Cabernet S / Cabernet F. Bordeaux Sup , "Chât Les Mayne Turon" 2020	15	58
Cab S / Merlot / Cab F. Haut-Medoc, Bordeaux , "Chât Mondain" 2020	16	60
<u>Les Blancs</u>		
Chenin Blanc. Loire , Les Aumones "Vouvray" 2022	13	51
Sauvignon Blanc. Loire , "Les Deux Moulins" 2023	13	45
Chardonnay. Horizon , "Albert Bichot" 2022	15	55
Sancerre. Loire Valley , "Appellation Sancerre Contrôlée" 2023	16	60
<u>Les Champagnes</u>		
Pommery. Champagne , Brut (187ml)	-	25
Jean Vesselle. Champagne , Brut Réserve (375ml) -Half Bottle-	-	47
Moët & Chandon, Impérial. Champagne , Brut (750ml)	-	140
<u>Les Bulles & Rosés</u>		
Crémant de Limoux. Languedoc , Domaine Collin, Brut	13	50
Crémant de Limoux. Languedoc , Domaine Collin, Brut (Rosé)	14	56
Grenache Noir / Syrah. "Campuget", Costières De Nîmes 2021	12	47
Mourvèdre / Grenache / Cinsault. "Reserve Bieler" Père & Fils, Bandol 2021.	13	50
Grenache / Cinsaut / Syrah / Mourvèdre. "Chât Léoube" Côt De Provence 2022 (1.5LT)	-	105