

THE VERANDA

DINNER MENU

LES ENTRÉES FROIDES

Tourteau et caviar de tomates anciennes aux saveurs paysannes, émulsion
de crustacés, crème d'asperges à la feta

Crab Meat Enhanced with a Tomato Caviar, Crustacean Foam,
Chilled Asparagus and Feta Cheese Cream
\$7.00

Torchon de foie gras de canard mi-cuit à la poêle, nougat brûlé
Duck Foie Gras with Peas, Cooked "au Torchon", Served with Nougat Brûlée *
\$7.00

Petite salade de coquillages et de homard, velours de tomate "grappa" et avocat
Lobster and Shellfish Salad with Avocado and Vine Ripened Tomato Jelly
\$7.00

Rillettes de porc, confit de porc en gelée au Gewürztraminer vendanges torchées,
compote de coings épicés, crème de Cahvados
A blend of Pork Rilette, Jellyed Pork with Gewürztraminer and Spiced Apple, Cahvados Cream
\$6.00

Bar sauvage mariné à l'onoth et au sel de Guirande, parfumé aux agrumes,
sorbet de piment d'Espelette
Citrus Scented Wild Sea Bass Cured in Guirande Sea Salt, Basque Country Chili Pepper Sorbet
\$6.00

LES ENTRÉES CHAUDES

Soupe de moules safranées et son petit gratin d'écrevisses
Mussel Soup Scented with Saffron, Gratinated Crayfish
\$6.00

Escargots à l'Alsacienne façon Strasbourgeoise
A speciality from Alsace, Snails with a Parsley and Garlic Cream
\$6.00

Foie gras de canard poêlé et son vejus
Pan-seared Duck Foie Gras and Vejus *
\$7.00

Raviolis aux pois et parmesan, œuf de caille frit au sel de Guirande,
Nage de Bleu des Causses
Homemade Ravioli Stuffed with Fresh Peas and Parmigiano Reggiano, Fried Quail Eggs Slightly
Enriched with Guirande Salt, in a Light Watercress Jus *
\$6.00

Pigeon rôté, endives, châtaignes et quince, sauce "Grand Versus" au chocolat amer
Pan-roasted Pigeon Breast, Endive, Chestnuts and Quince,
"Grand Versus" Sauce and Bitter Chocolate *
\$7.00

LES POISSONS
FISH

Filet de bar de ligne aux effluves de champignons sauvages, Marmelade D' oignons doux, céleri-rave et fenouil braisés, jus de volaille à l'oseille
Baked Filet of Sea Bass, Baked and Crusted with Wild Mushrooms, Onion and Fennel Marmalade, with a Somet Sauce and Chicken Jus
\$17.00

Lotte et racasse comme une bouillabaisse, écrasée de pomme de terre, émulsion au basilic
Mankfish and Racoon Bouillabaisse Crushed Potato and Basil Cream
\$17.00

truelle de Saint-Jacques et langoustines au beurre de citron vert, pâtes imprimées d'herbes, émulsion crémeuse de truffes
Pan-seared Scallops and Langoustines, with Lime Butter, with Herb Printed Pasta and Truffle Emulsion *
\$18.00

LES VOLAIRES
POULTRY

Magret de canard, briochettes fondantes au brie de Meaux, navets glacés, jus au vinaigre de figues
Pan-seared Magret of Duck with Baked Brie de Meaux Brioche, Baby Turnips and Fig Vinegar Glaze *
\$17.00

Suprême de poulet de Bresse farci aux lamelles de truffes cuit en cocotte, polenta à la crème de Bourgogne algoté
Truffed Bresse Chicken Cooked in a Cocotte with Bourgogne Aligoté Cream Sauce and Salt Polenta
\$17.00

LES VIANDES
MEAT

Corne d'agneau rôtie en croûte de sel, tourte au confit d'agneau et aux échalotes, courgettes farcies, jus à la provençale
Roast of M&F Lamb Roasted in Salt Dough Crust, Lamb Confit and Shallot Potato Cake, Stuffed Courgette, Provençal Jus *
For 2 persons \$18.00 per person

Grognon de bœuf poêlé aux morilles, légumes primaires à la truffe, pommes soufflées, jus riché au Madère
Organic Beef Filet Sautéed with Morel Mushrooms, Baby Vegetables with Black Truffle, Soufflé Potatoes, Madère Glaze
\$18.00

Côte de veau rôtie à la coriète, purée crémeuse d'arrandais et de chou fleur, réduction au vin de France
Roasted Veal Cutlet, Enhanced with Serrano, Almond and Cauliflower Purée, Aged Port Wine Reduction
\$18.00

Filet de porc "Niçoise" en croûte, moutarde de Meaux et ses légumes, petites carottes glacées
Filet of Pork in Pork Pastry Crust with Green Remoué Mustard Sauce, Glazed Carrots
\$17.00

*All items require extra ingredients that containing raw or undercooked meats, seafood, shellfish, eggs, milk or poultry may contain salmonella risk for foodborne illness, especially if you have certain medical conditions. These items are cooked with an internal *