

LE GRILL MENU 105

L'AMUSE-BOUCHE

~

APPETIZERS (TO SHARE – SELECT 2)

Le foie gras de canard confit au naturel, marmelade de dates et pain toasté

Duck foie gras confit, date marmalade, toasted country bread

✓ *La «César salade» à notre façon*

Heart of romaine Caesar, spicy croûtons, Parmigiano

Le carpaccio de bœuf à l'huile d'olive vierge

Beef carpaccio, virgin olive oil

✓ *Les haricots verts en salade, vinaigrette de noisette*

Green beans salad, hazelnut vinaigrette

~

MAIN COURSE (CHOICE OF TWO)

Les Penne au homard du Maine parfumé à l'estragon

Penne pasta, spiced Maine lobster, tarragon

Pavé de Saumon Ora King, risotto aux champignons, émulsion Parmesan

Roasted Ora King Salmon, mushroom risotto, Parmesa emulsion

Le plat de côte braisé au vin rouge

Braised short ribs, smoked bacon, onions

Le filet de bœuf grillé au poivre ou nature, frites

Beef filet, simply grilled or with peppercorn sauce, French fries (\$20 supp)

La noix d'entrecôte, shishitos au jus, salade et pomme purée

Prime Black Angus ribeye (12oz), grilled shishito peppers, potato purée, mixed greens (\$45 supp)

La sole entière, sauce vierge aux arômes, salade et pomme purée

Dover sole, light sauce, herbs, potato purée, mixed greens (\$45 supp)

Le homard du Maine frites, sauce piquante

Maine lobster frites, Sriracha sauce (\$50 supp)

~

Please note that our prices are hospitality included.

5% administrative fee and 8.875% New York State Tax Charged Additionally .

DESSERT

LE CHOCOLATE SENSATION

Crèmeux onctueux au chocolat Araguani, glace au chocolat blanc et émietté de biscuit Oreo
Araguani chocolate crémeux, white chocolate ice cream and Oreo cookie crumble

~

LE CAFÉ ET LES MIGNARDISES

ALSO AVAILABLE A LA CARTE :

Les huîtres de Kushi

Kushi oysters36

Le jambon «Iberico de Bellotta» escorté de pain toasté à la tomate

“Ibérico de Bellotta” ham, toasted tomato bread (for 3 guests)58

Le caviar Impérial de France et ses condiments de tradition (30 gr)

Imperial caviar, traditional condiments (30g) (for 3-4 guests)150

Please note that our prices are hospitality included.

5% administrative fee and 8.875% New York State Tax Charged Additionally.