

La Crémaillère Restaurant

Menu à la prix fixe

\$165 per person

Wine pairing \$65

First

Smoked Salmon Rilette

crème fraîche, dill & Persian cucumber

or

Tartare de boeuf

prime steak tartare, fromage comté, grilled baguette & sauce gribiche

Second

Foie gras de canard chaud

sautéed Hudson Valley foie gras, house made brioche, herbs de Provence
apple cider reduction & parsnip-apple purée

or

House made Garganelli pasta

Madeira, Hudson Valley foie gras & black truffle

Third

Saint-Jacques sautées aux girolles et beurre blanc

Maine diver scallops, chanterelles & Lemon beurre blanc

or

Sole de Douvres à la meunière

Dover sole, sauteed greens, turnips & caper-brown butter sauce

Fourth

Médallions de veau au croustillant de ris de veau à la bordelaise

Milk-fed veal medallions, crisp veal sweetbreads, butternut squash purée &
sauce bordelaise

or

Filet mignon de bœuf Rossini sauce périgourdine

Niman Ranch prime filet mignon, Hudson Valley foie gras, pommes purée
& truffle sauce

Dessert

Soufflé

Choice of Grand Marnier, Chocolate, or Pistachio

Executive Chef Thomas Burke