

La Crémaillère Restaurant

Chef 's Tasting Menu

\$225 per person

Wine pairing \$85

First

Tartare de bœuf

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

Third

Butter poached Maine Lobster tail

Ossetra caviar & sauce Béarnaise

Fourth

Sole de Douvres à la meunière

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

Fifth

Magret de canard poêlé et foie gras grillé sauce aux cerises

Long Island duck breast, celery root purée & cherry sauce

Sixth

Carré d'agneau rôti sauce à l'estragon

Colorado Lamb, fingerling potatoes & tarragon sauce

Dessert

Soufflé

Choice of Grand Marnier, Chocolate, or Pistachio

Executive Chef Thomas Burke