

La Crémaillère

RESTAURANT

2 courses \$90 | 3 courses \$125

Hors-d'œuvres

FROIDES

Salade de betteraves et endives

beet & endive salad with truffle vinaigrette, granny smith apple & ricotta salata

Salade de cresson et agrumes

watercress & citrus salad, classic vinaigrette, avocado mousse, segments of grapefruit & blood orange with crispy shallots

Foie gras de canard en torchon

foie gras torchon, cranberry & apple

Pâté de campagne

dijon mustard, house pickles & petite herbs salad

Rillettes de saumon

smoked salmon rilette, crème fraîche, dill & Persian cucumber

Tartare de bœuf

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

CHAUDES

Escargots aux pâtes

Burgundy snails, trumpet pasta with parsley cream & garlic crumb

Foie gras de canard chaud

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

Risotto aux champignons et truffes

creamy risotto with wild mushrooms & truffle butter

Les Plats

LES POISSONS

Sole de Douvres à la meunière

Dover sole, caper-brown butter sauce

Saint-Jacques à la crème de cresson

scallops with creamed watercress

LES VIANDES

Médallions de veau aux morilles et jus de veau

medallions of veal with wild morel mushrooms & veal jus

Entrecôte de bœuf au poivre

prime sirloin of aged beef with peppercorn sauce

Filet mignon de bœuf "Rossini" poêlé foie gras et sauce périgourdine

prime filet mignon of beef "Rossini" with seared foie gras & sauce Périgord

Carré d'agneau au curry vadouvan

half rack of Colorado lamb with vadouvan curry

Magret de canard au foie gras et sauce cerise

duck breast with foie gras & cherry sauce

Les Garnitures \$16

POMMES FRITES	POMMES PUREE
SAUTEED SPINACH	BRUSSELS SPROUTS
WILD MUSHROOMS	HARICOTS VERTS

Executive Chef Thomas Burke

**Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness*