

# La Crémaillère

RESTAURANT

*Happy Easter!*

*Menu à la prix fixe, 3 courses, \$125 per guest*  
*Menu à l'expérience La crémaillère, 4 courses, \$165 per guest*

## Hors d'œuvres

### **Vichyssoise**

chilled potato & leek soup with crispy celery root, fine herbs & Jonah crab

### **Salade de cresson**

watercress salad with cherry tomatoes, radish, classic vinaigrette, avocado mousse,  
& crispy shallots

### **Duo de pâté de campagne et torchon de foie gras**

duo of country paté & foie gras torchon, house made brioche, strawberry & rhubarb jam

## Les Entrées

### **Foie gras de canard chaud**

sautéed foie gras, house made brioche, cider réduction & rhubarb purée

### **Homard au caviar et sauce choron**

lobster tail with caviar & sauce choron

### **Vol au vent aux escargots et champignons**

Burgundy snails, parsley-garlic cream & mushrooms

## Les Plats

### **Sole de Douvres à la meunière**

Dover sole, cauliflower purée & caper-brown butter sauce

### **Gratin de Saint-Jacques au risotto aux légumes printaniers**

Maine diver scallops, morel mushroom, English pea & fava bean risotto & spring pea purée

### **Entrecôte de bœuf au poivre**

prime strip of aged beef with truffled spinach purée & peppercorn sauce

### **Médallions de veau aux morilles et sauce Bordelaise**

medallions of veal tenderloin, fava bean purée, wild morel mushrooms & sauce Bordelaise

### **Carre d'agneau au curry vadouvan**

Half rack of Colorado lamb with roasted carrots, fingerlings & vadouvan curry sauce

## Les Desserts

### **Île flottante**

Floating Island, meringue, and cremé anglaise

### **Assortment of house made French pastries**

### **Trio of house made Sorbets or Ice Creams**

Executive Chef Thomas Burke