

# La Crémaillère

## RESTAURANT

### Lunch Menu a la Prix Fixe

\$65 per person

### HORS D'OEUVRES

#### 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 fraiche, dill & persian cucumber

#### Tartare de boeuf

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

### LE POTAGE

#### Soupe à l'oignon gratiné

aged comté cheese & herb crouton

### LES ENTREES

#### Salade d'artichauts et de mâché aux foies gras poêlé

Sauteed Hudson valley foie gras with a salad of baby artichokes & mâché

#### Salade de Saint-Jacques aux champignons

Pan seared scallops with a salad of wild mushrooms & frisee

#### Filet mignon de bœuf aux poivres

Niman Ranch prime filet mignon, pommes purée & sauce au poivre

#### Magret de canard à l'orange

Long Island duck breast with an orange scented duck jus

### DESSERTS

#### Strawberries & cream mille-feuille

classic napoleon, puff pastry, pastry cream, whipped cream & fresh berries

#### Paris-brest a la noisette et amandes

pâte à choux, sliced almonds & praliné mousseline

#### Crème Brûlée

vanilla custard & cookies

#### Trio of house made sorbets or ice creams

#### Chocolat Cube

sponge cake, chocolate ganache & chocolate mousse

#### Passion fruit crepe

thin pancake, passion fruit jelly & Chantilly

#### Soufflé

Pistachio, Chocolate, or Grand Marnier

Executive Chef Thomas Burke

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