

La Crémaillère

RESTAURANT

Menu Exceptionnel

7 course Chef's Tasting Menu, \$225 per person
Optional Wine pairing, \$85 per person

Pâté de campagne

dijon mustard, house pickles & petite herb salad

Foie gras de canard chaud

Sautéed foie gras, brioche, cider réduction & purée of rhubarb

Homard au caviar et sauce Choron

Lobster tail with caviar & sauce Choron

Dover Sole à la Meunière

Cauliflower purée & caper-brown butter sauce

Carré d'agneau au curry vadouvan

Colorado lamb with roasted carrots, fingerlings & vadouvan curry sauce

Le Plateau de Fromage

A selection of French & American farmhouse cheeses

Souffle

A choice of Grand Marnier, chocolate, or pistachio



Menu à prix fixe

2 courses \$95 | 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

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

Foie gras de canard en torchon

Foie gras torchon, strawberry & rhubarb Jam

Pâté de campagne

Country pâté, dijon, house pickles & petite herb salad

Rillettes de saumon

smoked salmon rilette, crème fraîche, dill & cucumber

Tartare de bœuf

Prime steak tartare, comté, crispy baguette & sauce gribiche

CHAUDES

Vol au vent aux escargots et champignons

Burgundy snails, parsley-garlic cream & mushrooms

Foie gras de canard chaud

Sautéed foie gras, brioche, cider réduction & purée of rhubarb

Homard au caviar et sauce choron

Lobster tail with caviar & sauce choron

Les Plats

LES POISSONS

Saint-Jacques au risotto aux légumes printaniers
Maine diver scallops, morel mushrooms, English pea & fava bean risotto with Spring pea puree

Flétan poêlé aux asperges blanches et sabayon d'oignons
Wild caught Atlantic halibut, white asparagus & spring onion

Dover Sole à la Meunière

Cauliflower purée & caper-brown butter sauce

LES VIANDES

Médallions de veau aux morilles et sauce Bordelaise
medallions of veal tenderloin, fava bean purée, wild morel mushrooms & sauce Bordelaise

Entrecôte de bœuf au poivre

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

Tournedos de bœuf Rossini et sauce Périgieux

prime filet mignon of beef with foie gras, pommes purée, maitake mushroom, asparagus & sauce Périgord

Carré d'agneau au curry vadouvan

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

Magret de canard au foie gras et jus de canard

Caramelized long island duck breast with foie gras, rhubarb, peaches & duck jus

LES GARNITURES \$16

POMMES FRITES	POMMES PUREE
SAUTEED SPINACH	SPRING ASPARAGUS
WILD MUSHROOMS	HARICOTS VERTS