

### **Entrées (First Courses)**

#### **Terrine de Foie Gras**

Foie gras terrine, brioche, pear-ginger reduction, crème fraîche, frisée

#### **Escargots à la Bourguignonne**

Burgundy snails, garlic herb butter, croutons

#### **Œuf du Pêcheur**

Fisherman's style poached egg, toast, mussels, tarragon cream

#### **Salade aux Figes, Noix et Roquefort**

Baby arugula, fresh figs, Roquefort cheese, walnuts, pear, sherry vinaigrette

### **Plats Principaux (Main Courses)**

#### **Poulet Rôti et Pommes de Terre Aligot**

Roasted 1/2 chicken, Madiera truffille jus, baby carrots, pommes Aligot

#### **Truite Meuniere**

Miller-style trout, haricot vert, fingerling potatoes, lemon brown butter

#### **Canard en Trois Façons**

Seared duck breast, duck confit, pommes Sarladaise, foie gras sauce, figs, red wine reduction

#### **Joues de Porc à la Bourguignonne**

Red wine-braised pork cheeks, bacon lardons, crimini mushrooms, pearl onions, Brussel's sprouts

### **Desserts**

#### **Tarte Caramel au Beurre Salé**

Salted caramel cream, caramel nougat, caramel sauce, vanilla tuile

#### **Mille Feuille aux Framboises**

Caramelized puff pastry, vanilla pastry cream, raspberries

#### **Gâteau Opéra**

Eleven layer cake, almond jaconde cake, espresso butter cream, chocolate ganache, crème Chantilly