

Déjeuner

(LUNCH/BRUNCH, SAT. AND SUN., 11:00–2:00)

Try our Three-Course Lunch Prix-Fixe: Any Entrée, Plat and Dessert, \$25

Les Entrées

(First Courses)

SOUPE À L'OIGNON ET À L'AIL Onion potato soup, garlic, sherry, Comté crouton, chives	9
COCHONAILLE Lyon-style charcuterie, with saucisson, terrine maison, Dijon mustard, frisée, cornichons	9
ASSIETTE DE FROMAGES Selection of French cheeses, bibb lettuce, toast, seasonal accompaniment	9
ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE Burgundy snails, garlic herb butter, croutons	9

Accompagnements

GRATIN DE PÂTES FAÇON PEGGY Macaroni and cheese	7
HARICOTS VERTS French green beans, shallots	7
POMMES DE TERRE FAÇON PEGGY Peggy's potatoes	4

Plats Principaux

(Main Courses)

ŒUFS DU PÊCHEUR Fishermen's style poached eggs, toast, mussels, tarragon cream	13
FAUX FILET ET ŒUFS AU PLAT Seared NY strip steak, Peggy's potatoes, sunny side eggs, foie gras butter	16
TRUITE MEUNIÈRE Miller-style trout, green beans, fingerling potatoes, lemon brown butter, almonds	13
ŒUFS EN COCOTTE À LA FLORENTINE Soft-cooked eggs in crème fraîche, spinach, bacon lardons, toast points	14
TARTINE FRAÎCHE AU SAUMON Rillettes of poached and cured salmon, toast, crème fraîche, fresh herbs, radish, frisée, watercress, soft cooked egg	12
POULET À LA POÊLE Pan-seared chicken breast, Peggy's potatoes, haricots verts, leek chicken jus	13
OMELETTE AUX FINES HERBES Fines herbes omelette, Reblochon sauce, Peggy's potatoes	11
CONFIT DE CANARD Duck leg confit, English peas, baby potatoes, green peppercorn sauce	16

Desserts

BOUCHON AU CHOCOLAT Rich miniature chocolate cake, gooseberries, crème fraîche anglaise	8
RIZ AU LAIT Rice pudding, whipped cream, lemon zest, vanilla, berries, blueberry purée	8
MILLE FEUILLE AUX FRAMBOISES Caramelized puff pastry, vanilla pastry cream, raspberries	8