



# Cuisine of France

3-COURSE MENU FOR \$25 | WINE FLIGHT FOR \$15 AVAILABLE THROUGH JULY  
KICK OFF PARTY JULY 6TH {WINE TASTING, LITE BITES, WINE PURCHASING OPPORTUNITY} \$20++

## APPETIZERS

**SOUPE OIGNON FRANÇAIS**  
FRENCH ONION SOUP

**PETITE SALADE DE ROQUEFORT AVEC VINAIGRETTE A L'ESTRAGON ET AU CHAMPAGNE**  
ROQUEFORT AND FIELD GREEN SALAD WITH CHAMPAGNE VINAIGRETTE

**ESCARGOTS A LA BOURGUIGNONE**  
ESCARGOTS BAKED WITH GARLIC WHITE WINE AND HERBS

**MAGRET DE CANARD FUME AVEC PUREE DE FIGUE**  
SMOKED DUCK BREAST WITH FIG CHUTNEY

## ENTREES

**POULET ROTI A L'AIL AVEC CAVIAR D'AUBERGINES, POMMES DE TERRE ALEVINS ET SAUCE VIERGE**  
GARLIC ROASTED CHICKEN WITH EGGPLANT CAVIAR, FINGERLING POTATOES AND SAUCE VIERGE

**BOUILLABAISSE TRADITIONNELLE AVEC SAFRAN DE POMMES DE TERRE, ROUILLE ET CROUTONS A L'AIL**  
TRADITIONAL BOUILLABAISSE WITH SAFFRON POTATOES, ROUILLE AND GARLIC CROUTONS

**PISSALADIERE, THYM ET RACLETTE, AVEC UNE SALADE DE TRUFFE, ASPERGES ET VERDURE**  
CRISP PISSALDIERE OF MELTED ONIONS, THYME AND RACLETTE,  
WITH A SALAD OF TRUFFLE DRESSED ASPARAGUS AND GREENS

**STEAK FRITES SAUCE BEARNAISE**  
GRILLED FLAT IRON STEAK WITH CRISPY FRIES AND SAUCE BEARNAISE

## DESSERT

**TARTE TATIN AU POIRES, CREME CARAMEL CLASSIQUE**  
PEAR TART TATIN, CARAMEL ICE CREAM

**PECHE MELBA FAITE AVEC DES PECHES DE GEORGIE**  
CLASSIC GEORGIA PEACH MELBA

**MOUSSE AU CHOCOLATE**  
CLASSIC CHOCOLATE MOUSSE

