

BOISSONS

WINES BY THE GLASS

SPARKLING

<i>Crémant de Loire, Domaine de la Bergerie 2014 Loire</i>	18
<i>Brut Blanc de Blancs 'Experience', Andre Jacquart Champagne</i>	27
<i>Brut 'Grand Cuvée', Krug Champagne - 375ml</i>	125

WHITE

<i>Muscadet Sèvre-et-Maine Sur Lie, Domaine de La Pepiere 2015 Loire</i>	13
<i>Quincy 'Cuvée Tres Vieilles Vignes', Domaine Mardon 2014 Loire</i>	18
<i>Riesling Grand Cru 'Brand', Charles Baur 2012 Alsace</i>	19
<i>Chablis, Louis Michel & Fils 2014 Burgundy</i>	21
<i>Graves, Chateau Auney l'Hermitage 2014 Bordeaux</i>	16
<i>Roussette du Bugey Montagnieu 'Altesse', Domaine Patrick Charlin 2009 Savoie</i>	19
<i>Chardonmay 'Altamarea', Sandhi 2013 Santa Barbera, CA</i>	20
<i>Meursault 'Vieilles Vignes', Domaine Bernard-Bonin 2014 Burgundy</i>	34

ROSÉ

<i>Côtes de Provence 'Sainte-Victoire', Château Maupague 2015 Provence</i>	16
--	----

RED

<i>Vin de Pays de Vaucluse Réserve, Domaine des Tours 2012 Rhône</i>	17
<i>Mercurey 1er Cru 'Clos du Ch. de Montaigu', Meix Foulot 2011 Burgundy</i>	27
<i>Pinot Noir 'Altamarea', Evening Land Vineyards 2014 Eola-Amity Hills, OR</i>	22
<i>Terre d'Ombre, Domaine de Terrebrune 2013 Provence</i>	16
<i>Côtes du Rhône Villages 'Les Becs Fins', Tardieu-Laurent 2014 Rhône</i>	18
<i>Saint-Joseph, Aurélien Chatagnier 2014 Rhône</i>	20
<i>Cabors, Château Gautoul 2011 Cabors</i>	14
<i>Châteauneuf-du-Pape 'Grand Réserve', Domaine de Boutiniere 2012 Rhône</i>	29
<i>Margaux, Baron de Brane 2010 Bordeaux</i>	25
<i>Saint-Émilion, La Grange Neuve de Figeac 2008 Bordeaux</i>	36

COCKTAILS 18

TONIC CHARENTAIS	<i>guillon painturaud vsop cognac, homemade tonic, lime</i>
L'ALPINISTE	<i>bombay london dry gin, suze, dolin blanc, cremant</i>
SECRET ADMIRER	<i>ketel one vodka, dolin genepey des alpes, pineapple</i>
DOUBLE ENTENDRE	<i>maestro dobel black diamond tequila, combier pamplemousse rose, maple</i>
BAMBOOZLE	<i>rittenhouse rye, lustau east india sherry, brown butter</i>
BELLE EPOQUE	<i>rittenhouse rye, evan williams black label bourbon, absinthe, vanilla</i>
SLEEPY HOLLOW	<i>bols genever, pierre ferrand orange curacao, maraschino, toasted fennel</i>
TAM O'SHANTER	<i>flor de cana 4yr, glenmorangie 10yr, coffee demerara, ginger</i>
SOMETHING ABOUT MARY	<i>stolichnya vodka, avua amburana cachaca, red pepper</i>

HAPPY THANKSGIVING

— THREE COURSES 105 —

HORS D'ŒUVRES

CAVIAR *Black Pearl "American Ossetra" served with crème fraîche & blinis (+100 supplement)*

HUÎTRES *daily oyster, red wine mignonette*

SALADE D'AUTOMNE *artisanal fall lettuces, pickled delicata squash, truffle vinaigrette*

POIREAUX VINAIGRETTE *grilled leeks, toasted almonds, mustard seed vinaigrette*

VELOUTÉ *lobster & butternut squash soup, spiced apples, whipped crème fraîche, brioche croutons*

POISSON CRU *bigeye tuna crudo, fingerling potatoes, crispy capers, celeriac crème*

FOIE GRAS POËLÉ *seared hudson valley duck foie gras, fig compote, candied walnuts, port jus*

LES TRUFFES BLANCHES D'ALBA

(fresh white truffles from alba MP supplement)

TAGLIATELLE *ribbon pasta, parisian ham, butter* RAVIOLO *egg yolk, mushroom duxelle, comte*

PLATS PRINCIPAUX

CASONCELLI *butternut squash filled pasta, sage-brown butter, amaretti*

SAUMON *seared skuna bay king salmon, creamed leeks, roasted salsify, tarragon oil*

LOUP DE MER *grilled mediterranean sea bass, red kuri squash, cauliflower crème, grenobloise*

ROULADE DE DINDE *roasted heritage turkey, cranberries, braised greens, stuffing, pan gravy*

ENTRECÔTE *45 day dry-aged new york strip, pomme purée, petite salad, sauce au poivre*

CÔTELETTES D'AGNEAU *roasted lamb chops, glazed baby carrots, cipollini onions, tomato confit*

SIDES

POMME PURÉE

HARICOT VERT

STUFFING

MUSHROOMS

RATATOUILLE

DESSERT

TARTE AUX POMMES *apple tart, hazelnut cream, cider*

TARTE AUX CITROUILLE *pumpkin tart, spiced cremeux, pumpkin glacée*

BAVAROIS AUX CANNEBERGS *crème fraîche, cranberry, bay laurel*