



FORMULE DÉJEUNER

2 Course \$25 or 3 Course \$30

Petites Assiettes

Soupe du Jour

3 Oysters

Grilled Leek Vinaigrette

Shallots, House Vinaigrette

Amish Goat Cheese & Golden Beets

Sautéed Calamari

Amish Greens Salade Maison

Grilled Asparagus

Plats Principaux

Grilled Norwegian Salmon

Green Salad & Olive Oil, Lemon Juice

Trout Meunière

Lemon, Capers, Parsley, Shallots

Steak Frites

Flank Steak, Pomme Paille, Beurre Maître d'Hotel

Chicken Paillard

Marinated in Garlic, Shallots, Parsley, Lemon, Salad

Petites Assiettes à la carte

Soupe du Jour.....	Priced Daily
Oysters.....	3/ea
<i>On the Half Shell, Mignonette</i>	
Chesapeake Bay Jumbo Lump Crab Meat Salad	16
<i>Avocado, Citrus, Sesame</i>	
Saumon Tartare.....	14
<i>Sesame, Avocado, Citrus, Salad</i>	
Burrata and Leek.....	14
<i>Yogurt, Mint, Pecan, Sumac</i>	
Salade Niçoise.....	18
<i>Grilled Salmon, Tomatoes, Olives, Fennel, Garlic, Shallots, Anchovies, Basil, Olive Oil</i>	
Salade Composée.....	12
<i>Lentils du Puy, Beets, Quinoa, Avocado, Leeks & Shallots</i>	
Sautéed Calamari.....	14
<i>Mussels, Tomatoes, Olives, Fennel, Garlic, Shallots, Basil, Olive Oil</i>	
Pan-Seared Foie Gras.....	18
<i>Toasted Bread, Roasted Apples, Port Reduction</i>	
Fromages.....	18
<i>Comté St. Antoine, Bucheron, Ossau-Iraty</i>	
Tempura Zucchini Blossoms.....	16
<i>Jalapeno Tempura, Aioli</i>	

Plats Principaux à la carte

Piperade.....	16
<i>Ratatouille, Jambon de Bayonne, 2 Eggs Sunny up, Fries</i>	
Risotto Asperges Champignons.....	23
<i>Wild Mushrooms, Amish Asparagus, Parmesan (can be vegan)</i>	
Omelette Fromage.....	14
<i>Gruyere, Herbs, Petite Salade</i>	
Fresh N.C. Shrimp.....	14/28
<i>Tomato, Garlic, Casarecci Pasta, Basil, Olives</i>	
Grilled Chicken Paillard.....	21
<i>Marinated in Garlic, Shallots, Parsley, Lemon, Olive oil, Salad</i>	
Steak Frites	27
<i>Flank Steak, Pomme Paille, Beurre Maître d'Hotel</i>	
Poulet Grillé Americain.....	23
<i>All Natural Grilled Chicken, Roasted Garlic Jus, Haricots Verts, Frites</i>	
Grilled Local Sage Sausage.....	21
<i>Hormone-free from Cedar Brook Farm, Pomme Paille</i>	
Aile de Raie Pan Seared Skate Wing.....	28
<i>Lemon, Capers, Parsley, Shallots, Spinach Salad</i>	

Charcuterie 19

Jambon du Bayonne, Rillettes, Saucisson, Pâté, Salad

Desserts \$9

(Order with Main Course for Prix Fixe)

Fondant au Chocolat	Crème Brulée
Gâteau à l'Orange - Crème Anglaise	Apple Tarte à la Mode (Contains Almond)
Chocolate "Tainori" Mousse - Chantilly	Sorbet - Passion Fruit, Coconut, Kalamanzi,
Crème Caramel	Blood Orange

