

French Dinner

Thursday, September 10th, 2026

Amuse

Quenelle de homard et de coquille Saint-Jacques aux poireaux

Lobster & Scallop Quenelle, leeks, button mushroom, caviar,
spiced lobster emulsion

N.V. Bruno Danguin Crémant de Bourgogne Cuvée Blanche, Burgundy

First

Salade Niçoise

Bluefin Tuna, haricot vert, quail egg, fingerling potato, cherry tomato confit,
whole grain mustard, sauce tonnato

2025 Pierre-Marie Chermette Beaujolais Blanc Collonges, Burgundy

Second

Gnocchis parisiens avec fricassée d'escargots

Parisienne Gnocchi, escargot fricasee, chanterelles, black truffle,
garlic & parsley pistou

2022 René Bouvier Marsannay Clos du Roy Vieilles Vignes, Côte de Nuits, Burgundy

Third

Presse de Queue de Boeuf

Oxtail "presse", savoy cabbage fondue, pommes tartiflette, sauce chasseur

2019 Château Fombrauge, Saint Émilion, Bordeaux

Dessert

Flan Pâtissier aux Figues Rôties

Vanilla custard, pâte brisée, roasted figs, beurre noisette caramel, port wine,
vanilla bean ice cream

St Raphaël Ambré Vin Apéritif

** menu items are subject to change, based on availability **

20% gratuity will be added to the check

Five courses with wine; \$179 per person