



Appetizers


	Cold Smoked Salmon with Condiments <i>L'Assiette de Saumon Fumé et Petites Garnitures</i>	16.95
	Warm Shrimp, Spaghettini Vegetables, Tomato, Shallot Compote <i>Salade Tiède de Crevettes, Légumes d'Automne, Compote d'Échalotes et Tomates</i>	21.95
	Coriander Crusted Sea Scallops, Potato, Bacon, Leek Compote, Reisling Jus <i>Les Coquilles Saint Jacques à la Coriandre, Potée de Pommes de Terre au Lard Fumé</i>	18.95
	Warm Maine Lobster Salad, Cauliflower and Romanesco <i>Need French</i>	25.95
	Blue Cheese Soufflé Pudding, Walnut, Pecan, Petite Salad <i>Le Soufflé au Bleu d'Auvergne, Petite Salade aux Noix</i>	15.95
	Black Pepper Marinated Raw Beef, Mustard Aioli, Extra Virgin Olive Oil, Parmesan <i>Le Filet de Boeuf Mariné à Cru au Poivre Noir</i>	18.95
	Crispy Farmstead Artisanal Camembert, Almond Apricot Petite Salad <i>Le Camembert Fermier, Petite Salade</i>	14.95
	Moroccan Style Israeli Couscous, Mint Pistou, English Peas, Toasted Almonds <i>Couscous Marocain, Pistou à la Menthe, Petit Pois et Amandes Grillées</i>	15.95
	Cold Foie Gras Torchon, Duck Prosciutto, Fig Compote <i>Le Foie Gras Cuit au Torchon, Prosciutto de Canard, Compote de Figue</i>	24.95
	Roasted Foie Gras, Marinated Grapes, Julienne Crêpes <i>Le Foie Gras aux Raisins et Julienne de Crêpes</i>	24.95
	Sauteed Sweet Breads, Brown Beech Mushrooms, Mustard Jus <i>Need French</i>	21.95
	Escargot Flan Napoleon, Wild Herbs, Garlic Coulis <i>Napoléon d'Escargots, Herbes Sauvages, Crème d'ail</i>	18.95
	Grand Seafood Platter, Service for Two/Lobster, Shrimp, Crab, Oyster, Clams <i>Le Plateau de Fruits de Mer pour deux Personnes</i>	89.00

Caviar

	All selections served with Crème Fraîche, Chives, Blinis and Toast	
	Trilogy of Imported Osetra Caviar <i>Iranian, Russian, Siberian</i> 50 Grams Total	340.00
	Trio of American Caviar <i>Golden Whitefish, American Sturgeon, Salmon Roe</i> 1 ounce each	98.00
	One Ounce Golden Osetra Caviar	340.00


Soup/Salad

	Cream of Lettuce, Chicken Quenelles, Lettuce Chiffonade <i>Crème de Laitue Accompagnée de Quenelles de Volaille</i>	14.95
	Romaine Lettuce, Poppy Seed Tuile <i>Les Feuilles de Romaine, la Tuile aux Graines de Pavot</i>	16.95
	Autumn Greens, Roasted Pears, Walnuts, Pomegranate <i>Need French</i>	16.95

 As Featured in Our "The Eiffel Tower Cookbook" Capturing the Magic of Paris
*An 18% Service will be added to all parties of five or more.

Fish

Sautéed Atlantic Sea Bass, Braised Artichokes and Zucchini 42.95
Filet de Loup de Mer, Artichauts Braisés, Courgettes

 Slow Roasted Filet of Atlantic Salmon, Pinot Noir Sauce 38.95
Le Pavé de Saumon Sauvage au Beurre de Pinot Noir

Filet of Lake Superior Whitefish, Marinated Vegetables, Quinoa Persillee 34.95
Le Filet de Fera du Lac Superior, Légumes Marinés, Quinoa Persillee

Sauteed Swordfish, Braised Belgium Endives, Celery Greens 38.95
Need French

 Baked Filet of Alaskan Halibut "en Papillotte" 39.95
Le Filet de Flétan d'Alaska en Papillotte


Meats / Fowl

Sautéed Semi-Boneless Quail, Red and White Cabbage, Tarragon Jus 24.95
La Caille Sautée Minute, Compote de Choux Blanc et Choux Rouge, Jus à l'Estragon

Roasted Semi-Boneless Free Range Chicken, Swiss Char, Butternut Squash Gratin 32.95
Need French


Roasted Duck Breast Medium Rare, Summer Vegetables, Corn Coulis 39.95
Poitrine de Canard Saignante, Légumes d'été, Coulis de Maïs

Sauteed (Farm) Pheasant, Pumpkin, Wild Berry Risotto 38.95
Need French

 Roasted Rack of Lamb, Tarragon Jus 44.95
Le Carré d'Agneau Rôti à la Provençale

Sautéed Medallions of Veal, Braised Vegetables, Chanterelle Mushrooms 46.95
Les Médallions de Veau, Légumes et Chanterelles Braisés

Individual Eiffel Tower Beef Wellington, Sautéed Snap Peas 54.95
Le Filet de Boeuf, Façon Wellington, Sauce Madère

 Skirt Steak Roulade, Bordelaise Sauce, Potato Brick 32.95
Roulade de Bavette de Boeuf, Echalottes et Cabernet, Pommes Brique

Steaks

All Selections Served AlaCarte

Surf and Turf, Beef Tenderloin, Lump Crab Crust 48.95
Le Filet de Bœuf en Croûte de Crabe

Aged New York Steak, Bone Marrow, Cabernet Reduction 49.95
L'Entrecôte du Midwest à la Moelle

Char Broiled Filet Mignon Accompanied by your selection of: 46.95
Lemon Parsley Butter, Béarnaise, or Red Wine Sauce
Le Filet de Bœuf Cuit à l'Américaine, Beurre Persillé, Sauce Béarnaise ou Vin Rouge

Vegetarian

Baked Herbed Crepe, Artichoke, Walnuts, Slow Roasted Tomato Coulis, Basil Pistou 26.95
Crêpes Farcies aux Artichauts, Fines Herbes et Noix, Coulis de Tomate Confitée, Basilic et Salade de Cresson

Accompaniments

Green Asparagus, Aged Parmesan, Brown Butter 10.95
Gratinée Creamed Spinach and Mushroom 9.95
Green and Yellow Beans, Almond Cream 8.95
Classic Potato Gratin 8.95
Crispy Pommes Dauphines 7.95
Galette of Potato Anna 8.95

*Please alert your server if you have a special dietary restriction due to food allergy or intolerance.