House-Made Brioche (E) (G) (D)
Honey Butter & Premium Olive Oil
6

SALADS

Heritage Beets and Burrata (D) (N)
Roasted Local Beets, Whipped Goat Cheese, Burnt Orange,
Hazelnuts, Basil Pesto, Micro Arugula, Balsamic Pearls
28

Winter Fantasy Salad (Ve) (N)
Kale, Red Radicchio, Endive, Sweet Potato, Candied Pecans,
Dried Cranberries, Winter Radish, Orange & Coconut Vinaigrette
22

Baby Gem Caesar Salad (D) (E) (G) (P) (SF)
Maple Bacon, Free-Range Egg, Croutons,
Parmigiano-Reggiano, Signature Caesar Dressing
24

APPETIZERS

Oscietra Caviar 30g (D) (G) (E) (SF)
Classic Accoutrements, Blinis
190

Shrimp Cocktail (A) (SF)
Wild-Caught Argentinian Red Shrimp, Cocktail Sauce, Lemon
29

Grilled Octopus (A) (D) (G) (S)
Artichoke Purée, Pearl Couscous, Olive,
Locally Grown Roasted Tomato, Guajillo Salsa
38

Tartare de Bœuf (D) (E) (G)
Hand-Chopped Canadian Filet Mignon, Capers, Truffle Dijonnaise,
Parmigiano-Reggiano, Cured Egg Yolk, Sourdough Crostini
36

East Coast Oysters - Half Dozen (SF)
Champagne Mignonette, Lemon
28
Add An AddiHalf Dozen Oysters +26

Seared Hudson Valley Foie Gras (A) (D) (E) (G) (N)
Apple Cider Gelée, Pear Purée, Seasonal Chutney,
Pistachio, Brioche, Red Wine Gastrique
28

Jerusalem Artichoke Velouté (Ve)
Black Truffle, Crispy Sunchokes, Herb Oil
23

ENTRÉES

SIGNATURES

Quebec Duck Leg Confit (D)
Butternut Squash Purée, Braised Beluga Lentils, Pesto, Blackberry Jus

60

Lobster Risotto (A) (D) (SF)
Nova Scotia Lobster, Ontario Peas, Asparagus, Parmesan Crisps

65

Comté Sacchetti Pasta (G) (D) (E) (V)
Black Truffle, Ricotta, Comté Espuma,
Pickled Shimeji, Crispy Sage, Aged Balsamic

42

Half Truffle Chicken (D) (H)
Roasted or Fried, Sauce Diane, Black Truffle

50

Whole Chicken +45

Beef Wellington (D) (G) (E) (P)
Canadian AAA Filet Mignon, Pommes Purée,
Glazed Local Root Vegetables, Red Wine Jus

100

LAND & SEA
All items served à la carte

8 oz Filet Mignon (D) (A)
Canadian AAA Beef Tenderloin, Pommes Purée, Broccolini, Red Wine Jus

110

Whiskey-Honey Braised Beef Short Rib (D) (A)
Baby Carrot, Tokyo Turnip, Celeriac Purée, Horseradish, Herbed Croutons

68

16 oz Canadian Prime Cowboy Steak (D)
Bone-In Ribeye, Herbed Butter, Chimichurri

130

32 oz Porterhouse Steak (A) (D)
Canadian Prime Porterhouse Steak, Red Wine Jus, Chimichurri

200

Organic Salmon (A) (D) (G) (SF)
Farrotto, Preserved Lemon, Crispy Kale, Sauce Américaine

56

Pan-Seared Branzino
Spiced Carrot Purée, Fennel, Citrus, Salsa Verde

65

VEGETARIAN

Local King Oyster Mushroom 'Scallops' (Ve)
Pommes Purée, Wilted Spinach,
Oven-Roasted Tomatoes, Chimichurri

38

SIDES

Duck Fat Parisian Potatoes
16

Grilled Broccolini (D)

16

Champignons de Paris (D)

16

French Fries
16

Truffle Fries (D) (V) (E)

22

Truffle Mac & Cheese (D) (G) (V)

20

Mashed Potatoes (D)

16

Crispy Brussels Sprouts (D)

16

Add Lobster Meat
Market Price

SAUCES

6

Whisky Peppercorn (A) (D)

Red Wine Jus (A)

Chimichurri

Truffle Hot Sauce

(A)	-	Alcohol	(SF)	-	Shellfish/Seafood
(V)	-	Vegetarian	(N)	-	Nuts
(D)	-	Dairy	(E)	-	Egg
(G)	-	Gluten	(S)	-	Sesame
(P)	-	Pork	(H)	-	Halal
(Ve)		Vegan			