

February 8, 2024



Classically French

Gratuities not accepted. Thank you for your patronage.

L'aperitif

Student Inspired Pre-dinner Hors d'oeuvres

Premier Cours

Potage de Crécy Servie avec une Litke Salade de la Serre

Pureed Potato Carrot Soup / Kay Litke Greenhouse Salad / Champagne Vinaigrette

Deuxième Course

Espadon au Poive aux Câpres Citronnées Buerre Blanc

Tarragon Mustard Marinated Swordfish / Panko Peppercorn Seared /
Lemon Buerre Blanc / "Apple-Fried" Roasted Brussel Sprouts

Troisième Cours

Sorbet Sauvignon Blanc Pomme Verte et Salade Pomme Menthe

Green Apple Sauvignon Blanc Sorbet / Apple Mint Shaving

Quatrième Cours

Médallions de Boeuf sous-vide avec Sauce Diane aux Champignons et Pavé de Pommes de terre

Teres Major Beef Medallions Prepared Sous-vide / Potato Pave /
Brandy Mushroom Diane Sauce

Cinquième Cours

Crêpe Suzette Crème Brûlée aux baies Marinées au Grand Marnier

Crepe Suzette Crème Brulée / Grand Marnier Marinated Berries

Café au Lait / Mignardise

*Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish or eggs may increase your risk of food-borne illness.

