

Provence Bistro

Nougat de chèvre frais au Roquefort et noisettes 11

Goat cheese and Roquefort nougat with toasted hazelnuts and apricots

Aumônière de ris de veau au chorizo à la purée de panais 12

Braised Veal sweetbreads and chorizo with sherry, cabbage and parsnips

Marmite du pêcheur aux saveurs du Midi 13

Fisherman soup with local seafood and flavors of Provence

St-Jacques poêlées, moutarde de poires et aïoli aux pignons 15

Sea scallops with fresh pear mustard and toasted pine nut brioche

Foie gras saisi, salsifis au jambon fumé et mousseuse au parmesan

Foie gras with salsifis, smoked ham and parmesan froth 16

Mesclun d'Automne à l'huile de courge et Balsamique blanc 9

Autumn salad with pumpkin seed oil, Dijon and white Balsamic

(Heart Song Farm's goat cheese Ricotta salata \$3)

Potage au gré du marché 10

Market fresh soup of the day

Chaudrée de moules 12

Maine mussel's daily preparation

Chef Pierre has created this menu with care and expertise. Please no changes or substitution. Gratuity of 18% will be added on parties of 6 or more

Provence Bistro

Filet de veau de lait au lard fumé et champignons sauvages 32

Veal Mignon in applewood smoked bacon and wild mushroom cream

Cassoulet Toulousain, saucisse de chevreuil, poitrine de porc
braisée et canard confit 28

Cassoulet "98" with venison sausage, braised pork belly and duck confit

Filet de boeuf, crème brûlée à la moëlle, sauce Soubise 31

Beef filet with beef marrow crème brûlée and dark Soubise sauce

Pâtisson farci de salmis de lapin au gingembre et son jambonneau 26

Fricassée of rabbit with ginger in spiced roasted pumpkin

Jarret d'agneau aux lentilles croquantes, Banyuls et pruneaux 27

Lamb Osso-bucco with Banyuls wine, dried plums and crispy green lentils

Côte de porc aux marrons, aigre-doux de légumes à la pomme grenade

Pork rib chop with chestnuts, root vegetables and warm pomegranate vinaigrette 25

Marmite du pêcheur aux saveurs du Midi 23

Fisherman soup with local seafood and flavors of Provence

Poissons du marché

Market fresh fish priced daily

Plat du jour

Featured on the Provence daily menu