

# Jacques

## *Amuse-Bouche*

### **Barbajuan**

*Crispy Spinach-filled Ravioli with Tomato Dip*

## *Hors d'Oeuvres Froids*

### **Terrine de Foie Gras de Canard à la Gelée de Coing**

*Duck Foie Gras Terrine with Quince Jelly and Toasted Brioche*

### **Salade de Crabe au Raifort et Sauce à l'Orange Sanguine**

*Maryland Lump Crab Meat Salad with Horseradish and a Blood Orange Sauce*

### **Escalope de Foie Gras Crue aux Artichauts**

*Artichoke Salad over Thinly Sliced Foie Gras with Périgord Black Truffle Vinaigrette*

### **Homard et Caviar, Radis d'Hiver, Émulsion au Miel d'Acacia et Vinaigre de Xeres**

*Steamed Maine Lobster and Caviar Salad with Daikon Radish in an Acacia Honey and Sherry Glaze*

### **Pannequet de Saumon en Tartare**

*Salmon Tartare Wrapped in Salmon Gravlax with Cucumber Rosace*

### **Salade de Rouget, Piperade et Sauce Vierge**

*Pan-fried Red Mullet Salad with Vegetable Piperade and a Tomato, Shallot and Lemon Dressing*

### **Coeur de Laitue à l'Échalote et Roquefort**

*Heart of Boston Lettuce with Shallots and Roquefort Blue Cheese*



## *Hors d'Oeuvres Chauds*

### **Escargots à la Bourguignonne**

*Traditional Baked Escargots in Shell with Burgundy Garlic Butter*

### **Feuilleté d'Asperges Vertes aux Fruits de Mer**

*Seafood Medley and Green Asparagus in Puff Pastry, Lobster Bisque*

### **Cuisses de Grenouilles en Persillade, Flan de Persil**

*Sautéed Frog Legs with Garlic-Herb Butter, Parsley Flan*

### **Soufflé au Fromage de Chèvre Monte Carlo**

*Molten Goat Cheese Soufflé with Heirloom Tomato Sauce*

### **Moules Marinières**

*Fresh Mussels with Shallots, White Wine and Parsley  
(subject to local market availability)*

## *Soupes*

### **Gratiné à l'Oignon**

*Baked Onion Soup with Gruyère Cheese Crust*

### **Crème de Potiron**

*Creamy Pumpkin Soup*

### **Soupe de Poisson Marseillaise**

*Fish Soup with Rouille Sauce and Garlic Croutons*



# Jacques

## Poissons

### **Darne de Saumon Grillée, Sauce Hollandaise**

*Grilled Salmon with Chive Potatoes and Hollandaise Sauce*

### **Bouillabaisse**

*Mediterranean Fish and Lobster Stew with Saffron Broth and Rouille Sauce*

### **Gambas Sautées Provençale**

*Sautéed Jumbo Shrimp in Lessatini Extra Virgin Olive Oil with Garlic, Parsley and Tomatoes*

### **Sole Grenobloise**

*Dover Sole Sautéed with Crispy Bread Croutons, Lemon and Capers Butter*

### **Homard Thermidor à ma Façon**

*Maine Lobster Baked in Shell with Mushroom Cream Sauce, Served with Crispy Parmesan*

### **Coquille Saint-Jacques aux Morilles et Pommes de Terre Fondantes**

*Sautéed Scallops over Fondant Potatoes and Morel Sauce*

### **Filet de Barbue au Citron et Tian de Pommes de Terre à l'Ail**

*Braised Filet of Brill with Candied Lemon and Garlic-Potato Zucchini Tian*

## Viandes

### **Filet de Boeuf aux Cinq Poivres**

*Five Peppercorn Filet Steak with Light Brandy Sauce and Anna Potatoes*

### **Filet d'Agneau en Croute, Farci à la Pistache**

*Encrusted Lamb Loin with Pistachio Stuffing and Cabernet Sauvignon Sauce*

### **Canard à l'Orange**

*Crispy Duck Breast with Orange Sauce, Potato Gratin and Braised Red Cabbage*



# *La Rotisserie*

## **Poulet Fermier Rôti aux Herbes**

*Herb-crusted Black Foot Free Range Chicken au Jus*

## **Carré de Porc Ibérico au Piment d'Espelette**

*Piment d'Espelette and Cider-brined Ibérico de Bellota Pork Rack with Oven-roasted Red Delicious Apple*

## **Carré de Veau Mariné à la Tapenade**

*Black Olive Provençal Tapenade and Garlic-marinated Veal Rack*

## **Train de Côte de Boeuf Rôti aux Herbes de Provence**

*Medium Rare Prime Rib with Pepper and Herbes de Provence*

# *Sauces au Choix*

**Grain Mustard, Poivre, Bordelaise, Béarnaise, Choron**

# *Les Cassolettes*

**Hand-cut French Fries**

**Classic Mashed Potatoes**

**Rotisserie Potatoes**

**Gratin Dauphinois**

**Cauliflower au Gratin**

**Ratatouille**

**Rice Pilaf**

**Haricots Verts**

