



\$39 per person (+ tax and tips)

### **Hors D'Oeuvres**

Liberte éChilled Vichyssoise Soup  
Smoked Salmon and Salmon Rillettes  
Trio of Pâtés  
Escargots Bourguignonne

### **Entrees**

Filet de Sole Marianne, Mushroom and Champagne  
Coq- au- Vin des Jacobins with Noodles  
Foie de Veau, Pommes Puree  
Roasted Sirloin with Pommes de Terre coupeés “a la Guillotine”

### **Desserts**

Mousse au Chocolat, Langue de Chat  
Peach Crème Brulée, Sacristin  
Lemon Tart  
Clafoutis