



Les Hors d'oeuvres / Appetizers

<i>Les six ou douze escargots de Bourgogne en caquelon</i>	
Six or twelve Burgundy snails in garlic and parsley butter	9 or 16
<i>Foie gras de canard en terrine, brioche toastée</i>	
French duck liver foie gras terrine with toasted brioche	18
<u>For a wine pairing, we recommend a glass of Jurancon, Ballet d'Octobre, 2006 (3 Oz \$12)</u>	
<i>Saumon fumé maison, salade verte</i>	
Our own house-smoked salmon with greens	12
<i>Sélection de fromages importés de France, salade verte</i>	
Our selection of French cheeses imported and aged for us by Artisanal NYC, greens	16
<i>Terrine de canard, salade verte</i>	
Duck terrine with greens	10
<i>Flan aux champignons, sauce au vin blanc</i>	
Warm mushroom flan with white wine sauce	9
<i>Feta en phyllo au miel</i>	
Hot feta in phyllo with honey and Mediterranean spices	10
<i>6 huitres</i>	
6 Bluepoint Oysters	16

Les Salades

<i>Salade de mesclun aux copeaux de Comté, croûtons au romarin et huile d'olive vierge</i>	
Mesclun salad with French comté cheese shavings, rosemary croutons and extra virgin olive oil	10
<i>Salade de chèvre chaud aux herbes de Provence</i>	
Warm goat cheese salad with herbes de provence	11
<i>Salade d'endives et cresson au chèvre frais, noix et jambon de Bayonne</i>	
Belgian endive and watercress with fresh goat cheese, walnuts and salt-cured Bayonne ham	12
<i>Salade de crudités de L'Adour</i>	
L'Adour's salad, a selection of vegetable salads	10
<i>Tomates et mozzarella à l'huile vierge au basilic</i>	
Tomato and fresh mozzarella salad with fresh basil oil	12

La soupe

<i>Soupe de saison</i>	
The soup of the season	8

Please, no more than 4 separate checks per table

Les Pâtes / Pasta

Orecchiettes aux brocolis, shiitakes et parmesan

Orecchiette with broccoli, shiitake mushrooms, and shaved parmesan cheese 24

Les Grillades / Grilled*

Filet de bœuf

Beef tenderloin (Australian grass fed) 32

Suprême de volaille

Chicken breast 25

Saumon

Atlantic salmon 28

Escalare

Escalare 27

* **Choice of sauce: Bordelaise, Roquefort, Basil cream, Dijon, Peppercorn or Beurre Maître d'Hôtel**
AND choice of side: French fries, steamed vegetables, potatoes au gratin or spinach and mushroom gratin

Les Viandes

Filet de canard à l'orange, pommes dauphines

Duck breast with orange sauce and dauphine potato puffs 28

Carré d'agneau rôti au miel et lavande

Roasted rack of lamb with lavender and honey 29

Côte de porc Bio à la Normande

White Marble farms organic pork chop with apples and calvados 26

Les Poissons

Coquilles St Jacques poêlées à la Provençale

Sea scallops "Provençal style" with tomato and garlic over Basmati rice 28

Blanquette de la mer, sauce au vin blanc et pousses d'épinards

Our seafood selection "blanquette" style in white wine sauce with baby spinach 29

Lotte en matelote

Monkfish in red wine with bacon and onions Matelote style 26