

GRETA SOLOMON'S

DINING ROOM

Pain et Beurre| house-made pain au lait, cultured butter \$8

Olives Marinées| orange + rosemary \$8

Trompette au Caviar| Acadian Caviar “dip”, kettle chips \$35

Pâté de Foie| chicken liver pâté, rhubarb relish, baguette \$16

Tomates Ancienne| fromage fraîche, shallots, chervil, tomato vinaigrette \$16

Salade Sucrine| gem lettuce, pistachios, fines herbes dressing \$14

Escargot de Bourgogne| garlic-parsley butter, baguette \$18

Morue Pochée| poached cod, haricots verts, sauce gribiche \$32

Gnocchi| roasted corn velouté, maitake's, comté \$26

Steak Frites| 6oz flatiron, onion + port marmalade, duck fat frites \$36

Cuisse de Canard Frite| fried duck leg, du puy lentils, maple gastrique \$34

Fromage| Château de Bourgogne, blueberry compote, baguette \$14

Pot de Crème au Chocolat| cherries, hazelnuts, chantilly \$11

Tuesday- Saturday 6:00-10:00pm

Reservation on OpenTable or call 647-347-8640