



U R B A N B I S T R O

## FRENCH DE-LIGHT CUISINE MENU

Truffle "île flottante" Leek Velouté (75 kcal/pers)

Île flottante aux truffes sur veloute de poireaux

18

Chesapeake Bay Jumbo Lump Crab Ravioli (92 kcal/pers)

Raviole au crabe, fumet de crustacés et sabayon au safran

15

Salmon Tartar (120 kcal/pers)

Tartare de saumon, salade d'herbes et vinaigrette aux condiments d'algues

12

\*\*\*\*\*

Braised Chesapeake Bay Rockfish (215 kcal/pers)

Fennel confit, pesto sabayon, fleur de sel from Guérande

Pavé de bar braisé à la fleur de sel, confit de fenouil et sabayon au pistou

26

Black Pepper-cruste Beef Tenderloin (280 kcal/pers)

Eggplant pizza, shallot confit, red wine sauce

Filet de bœuf rôti au poivre, pizzas d'aubergines,  
échalotes confit et sauce vin rouge

28

Roasted Amish Chicken (255 kcal/pers)

Braised cabbage, sautéed mushrooms, sweet and sour aroma

Blanc de volaille fermière Amish rôti, Choux vert braisé,  
poêlée de champignons de saison, jus sucre sale

24

\*\*\*\*\*

Nougat Glacé (85 kcal/pers)

Coulis fruit de la passion

9

Fromage Blanc Ice Cream (60 kcal/pers)

Red berry coulis

Glace au fromage blanc, coulis de fruits rouge

9

Seasonal Fruit Gratin (75 kcal/pers)

Gratin de fruits de saison

9

# De-Light