

# Cassie's

## \$34.95 PRIX FIXE DINNER MENU

BEVERAGES, TAX & GRATUITY ADDITIONAL

*PLEASE SELECT ONE APPETIZER, MAIN COURSE AND DESSERT*

---

### POUR COMMENCER

#### APPETIZERS

#### SALADE DE CHÈVRE CHAUD AVEC SES LARDONS ET PIGNONS

WARM GOAT CHEESE SALAD WITH BACON AND PINE NUTS

#### SALADE DE TOMATES ET MOZZARELLA

CAPRESE SALAD (ORGANIC HEIRLOOM TOMATOES AND FRESH BUFALA MOZZARELLA)

#### FOIE GRAS DE CANARD AU TORCHON, BRIOCHE MAISON

DUCK FOIE GRAS TERRINE SERVED WITH HOMEMADE BRIOCHE

---

### LES PLATS DE RÉSISTANCE

#### MAIN COURSES

#### DUO DE GAMBAS ET NOIX DE SAINT JACQUES À LA NIÇOISE AVEC SON TIAN DE LÉGUMES ET SA PURÉE SAFRANÉE

GRILLED TIGER PRAWNS AND SCALLOPS, SERVED WITH ROASTED VEGETABLE TIAN  
AND SAFFRON MASHED POTATOES

#### CUISSE DE CANARD SAUCE À L'ORANGE ET SES POMMES RATES À L'AIL ET AU THYM

BRAISED DUCK LEG IN AN ORANGE SAUCE, SERVED WITH ROASTED GARLIC & THYME FINGERLING POTATOES

#### FILET D'AGNEAU SAUCE PROVENÇALE ET SA POLENTA

GRILLED LAMB TENDERLOIN WITH A PROVENÇALE SAUCE, SERVED WITH CRISPY POLENTA

---

### LES DOUCEURS

#### DESSERTS

#### CRÈME BRULÉE À LA VANILLE DE BOURBON

VANILLA CRÈME BRULÉE WITH A TOUCH OF BOURBON VANILLA

#### TARTE AUX FRAISES AVEC SA CRÈME PÂTISSÈRE

FRESH STRAWBERRY TART WITH FRENCH PASTRY CREAM

#### PROFITEROLES MAISON À LA GLACE VANILLE AVEC SA SAUCE CHOCOLAT

HOMEMADE CREAM PUFFS WITH VANILLA ICE CREAM AND CHOCOLATE SAUCE

**BON APPÉTIT!**

| 8% SERVICE CHARGE (GRATUITY) ADDED TO PARTIES OF SIX OR MORE. \$2 FOR ANY SUBSTITUTIONS.