EIFFEL TOWER®
restaurant

## Appetizers

**Maine Lobster Salad, Roasted Butternut Squash, Wilted Kale, Old Cider Vinaigrette** 24
*La Homard du Maine, Choux Rave, Courge, Pollen de Fenouil*

**Fricasse of Escargot, Sweetbreads, Fennel, Farm Raised Poached Egg, Pinot Noir Jus** 19
*Fricassé d'Escargots, Ris de Veau, Fenouil, Oeuf Fermier, Jus au Pinot Noir*

**Grand Seafood Platter, Lobster, Shrimp, Crab, Oysters, Clams / Service for Two** 98
*Le Grand Plateau de Fruits de Mer pour deux Personnes*

**Winter Greens, Roasted Red, Yellow, Striped Beets, Orange, Marcona Almonds** 24
*Salade Mêlée, Betteraves, Oranges Saignantes, Amandes de Marcona*

## Fish

**Columbia River Sturgeon, Pipperade Basquaise,Toasted Pine Nuts, Basil Fennel Lemon Spice** 44
*Esturgeon de Rivière, Pipperade Basquaise, Pignons de Pins Sautés, Épicés au fenouil, Basilic et Citron*

**Crispy Filet Loup de Mer, Confit Belgian Endive, Double Smoked Bacon, Red Wine Jus** 46
*Filet de Loup de Mer Croustillant, Confit d'Endives Belges, Lardons Fumés, Jus au Vin Rouge*

**Red Snapper, Braised Celery Root, Celery Mousseline** 44
*Le Filet de Snapper Pôele, Céleri Rave*

## Meats and Fowl

**Roasted Farm Raised Chicken, Verjus, Fines Herbs** 29
*Le Demi Poulet Fermier Rôti, Herbettes au Verjus*

**Muscovy Duck Breast, Camargue Rice, Sauce Foie Gras** 39
*Le Poitrine de Canard Muscovy, Riz de Camargue, Sauce Foie Gras*

**Supreme of New Jersey Pheasant, Braised Savoy Cabbage and Potato, Basil Jus** 42
*Suprème de Faisant du New Jersey, Choux Vert et Pomme de Terre Braisés, Jus au Pistou*

## Steaks

**Aged New York Steak, Bone Marrow, Cabernet Reduction** 59
*L'Entrecôte du Midwest à la Moelle, Jus au Cabernet*

**Char Broiled Filet Mignon Accompanied by Your Selection of:** 54
Lemon Parsley Butter, Béarnaise, or Red Wine Sauce
*Le Filet de Bœuf Cuit à l'Américaine, Beurre Persillé, Sauce Béarnaise ou Vin Rouge*

**Prime Flatiron Steak, Summer Onion Compote, Chive Oil, Cabernet Jus** 36
*Onglet de Boeuf, Compote d'Onion, Huile à la Ciboulette, Sauce Cabernet*

**Prime Beef Tenderloin, Lobster a la Turf** 72
*Le Filet de Boeuf American et Homard du Maine*

## Accompaniments

**Classic Potato Gratin** 10
**Galette of Potato Anna** 10
**Green Beans Almondine** 10
**Brussels Sprouts, Chestnuts, Smoked Bacon** 10

## Gluten Free Beer and Cider

**New Planet Pale Ale** 8
**Crispin Cider** 8