

justine's
MENU DU JOUR

Crudo

*raw scallop, summer melon vinegar,
green peppercorn, shallot, micro basil*

16

Tarte à l'Oignon

*caramelized apple & onion tart,
soubise, celery, lambsquarter,
fresh honeycrisp*

17

Tartine à la Truite

*smoked Mt. Lassen trout, country bread
black pepper crème fraîche,
roasted sungold tomatoes & fresh thyme*

18

Palourdes Marinières

*cherrystone clams, fennel & pork sausage,
rouille, chanterelles, matchstick potatoes*

32

DESSERTS

Crème Brûlée 12

Mousse au Chocolat 12

Bombe Glacée 16

Sorbet Duo 8

VINS

*Domaine Fond Cyprès (Corbières) 15/60
Funky Chardonnay*

*Ivo Ferreira, "Escarpolette" (Languedoc) 70
Muscat & Grenache Blanc*