



Thanksgiving Menu - Thursday November 26, 2026 **Bistro du Marché**

– Pour Commencer –

Bisque de Homard "Façon Escoffier"

Maine Lobster Bisque, Cognac whipped Cream

Salade D'Endive, Gorgonzola, Noix Caramélisées

Endive Salad, Gorgonzola Cheese, Caramelized Walnuts

Six Escargots de Bourgogne, Beurre d'Ail & Herbes Potagères

6 Escargots, Garlic & Fresh Herbs Butter

Paté de Campagne "Grand Mère" , Légumes en Aigre Doux

Country Style Paté " Grand Mère", Pickled Vegetables

Tartare de Saumon, Crème Acidulée au Caviar, Avocat & Betterave

Salmon Tartare, Citrus & Caviar Cream, Avocado & Beet

– Main Courses –

Dinde de Thanksgiving Rotie, Servie de 2 Façons

Organic Turkey served 2 ways, Breast Roasted, Leg Stuffed, Fall Vegetables

Saumon Des Iles Faroes, Courge D'Automne

Faroes Island Salmon, Squash, Baby Spinach, Vermouth & Ginger Sauce

Steak au poivre Noir, Pommes Frites

Aged Prime Sirloin Steak "au poivre", French Fries

Civet de Sanglier "Grand Veneur"

Wild Boar in Deep Red Wine Sauce "Grand Veneur"

Ravioli De Champignons, Chanterelles Sauce Porto & Truffes

Wild Mushrooms Ravioli, Chanterelles, Port Wine & Truffles Sauce, Parmesan

– Desserts –

Fondant au Chocolat

Chocolate Fondant, Vanilla Ice Cream, Mixed Berry Coulis

Tarte Au Citron " Meyers "

Meyers Lemon Tart, Red Berries Coulis

Fruits Rouges D'Automne " Nelly Melba "

Fall Red Berries " Melba ", Tahitian Vanilla Ice Cream, Whipped Cream

Ile Flottante, Crème Anglaise

Floating Island, Tahitian Vanilla Creme Anglaise

Tartelette à la Citrouille, Glace Amaretto

Pumpkin Tarte, Whipped Cream, Amaretto Ice cream

78/person --- 34/child age 7 to 12
Opening Hours 11.30am - 6.30pm