



# EIFFEL TOWER<sup>®</sup>

## restaurant

### Appetizers

<b>Smoked Salmon, Classic Condiments, Brioche</b>	<b>19</b>
<i>L'Assiette de Saumon Fumé et Petites Garnitures</i>	
<b>Maine Peekey Toe Crab Salad, Cucumber, Black Sesame Seeds</b>	<b>19</b>
<i>Le Cocktail de Crabe au Concombre et Graines de Sésame</i>	
<b>Warm Maine Lobster, Caramelized Fennel, Mint Chiffonade and Orange</b>	<b>26</b>
<i>Homard du Maine, Fenouil Caramélisé, Chiffonade de Menthe, et Orange</i>	
<b>* Sautéed Casco Bay Scallops, Mushrooms, Roasted Cauliflower Mouseline</b>	<b>24</b>
<i>Noix de Saint Jacques, Champignons, Mouseline de Choux Fleur Roti</i>	
<b>Fricassee of Wild Escargot, Potato, Sweet Garlic Souffle</b>	<b>19</b>
<i>Fricassé d'escargots et Pommes de Terre, Soufflé d'ail Doux</i>	
<b>* Cold Foie Gras Torchon, Duck Prosciutto, Fig Compote</b>	<b>24</b>
<i>Le Foie Gras Cuit au Torchon, Jambon de Canard, Compote de Figues</i>	
<b>* Sautéed New York State Foie Gras, Slow Braised Pineapple, Alsace Spice Cake</b>	<b>28</b>
<i>Foie Gras Américain Sauté, Ananas Braisé, Pain d'Epices d'Alsace</i>	
<b>Blue Cheese Soufflé Pudding, Walnut, Pecan, Petite Salade</b>	<b>16</b>
<i>Le Soufflé au Bleu d'Auvergne, Petite Salade aux Noix</i>	
<b>* Grand Seafood Platter, Lobster, Shrimp, Crab, Oysters, Clams</b>	<b>69</b>
<i>Le Grand Plateau de Fruits de Mer</i>	<b>(per person)</b>

### Soup/Salad

<b>Tuscan Kale Salad, Door County Dried Cherries, Quinoa Croutons, Toasted Pecans</b>	<b>18</b>
<i>Salade de Choux Rave, Cerises de Midwest, Croutons de Quinoa, Noix de Pécan</i>	
<b>Market Greens, Avocado, Sunflower Seeds, Sherry Walnut Vinaigrette</b>	<b>18</b>
<i>Salade du Marché, Avocat, Graine de Tournesol, Vinaigrette au Sherry et Noix</i>	
<b>Non-Traditional Caesar Salad, Anchovies, Capers, Garlic</b>	<b>16</b>
<i>Les Feuilles de Romaine à ma Façon Caesar, Anchois, Capres</i>	
<b>Leek Salsify Veloute, Black Trumpet Mushrooms, Brioche Croutons</b>	<b>18</b>
<i>Velouté de Poireaux Salsifis, Trompette, Croutons de Brioche Doré</i>	
<b>* New Wave Lyonnaise, Poached Egg, Frisee, Braised Artichoke, Lardons, Dijon Vinaigrette</b>	<b>18</b>
<i>Salade Lyonnaise Nouvelle Vague, Oeuf Poché, Frisée, Artichaut Braisé, Lardons, Vinaigrette à la Moutarde</i>	

### Caviar

<b>* Trilogy of Imported Osetra Caviar</b>	<b>290</b>
<i>Golden, Russian, Siberian</i>	
<i>50 Grams Total</i>	
<b>* Golden Osetra Caviar</b>	<b>220</b>
<i>28 Grams</i>	
<b>* Trio of American Caviar</b>	<b>98</b>
<i>Golden Whitefish, American Sturgeon, Salmon Roe</i>	
<i>28 Grams Each</i>	
<b>* Osetra Siberian Caviar</b>	<b>69</b>
<i>Caviar d' Osetra</i>	

Please alert your server if you have special dietary restrictions due to food allergies or intolerances.  
**An 18% service charge will be added to all parties of 5 or more**

## Fish

- \* **Slow Roasted Filet of Pacific Salmon, Pinot Noir Sauce** 39  
*Le Pavé de Saumon du Pacifique, Poireaux Braisés, Beurre Pinot Noir*
- Red Snapper Filet, Fricassée of Celeriac and Truffles, Shaved Celery** 46  
*Le Filet de Snapper Poêle, Fricassée de Celeriac et Truffe, Emincé de Céleri*
- \* **Crispy Arctic Char, Smoked Beets, Toasted Pistachio, Horseradish Emulsion** 46  
*Ombre Chevalier Croustillant, Betteraves Fumées, Pistache, Emulsion de Raifort*
- Daurade Royale, Celery Root Puree, Caraway Roasted Brussels Sprouts, Mustard Jus** 48  
*Daurade Royale, Puree de Celeri-Rave, Choux de Bruxelles Rotis au Cumin, Jus de Moutarde*
- Whole Boneless Dover Sole, Petite Grenobloise** 69  
*Sole Entiere sans Arête à La Grenobloise*

## Vegetarian

- Baked Herbed Crêpes, Artichoke, Slow Roasted Tomato Coulis, Basil Pistou** 32  
*Crêpes Farciés aux Artichauts, Coulis de Tomate Confite, Pistou, Salade de Cresson*
- "Faux Gras", Abalone Mushroom, Sunchoke Puree, Spiced Apples, Wild Forest Mushrooms** 34  
*"Faux Gras" Pleurote, Puré d'Artichaut de Jerusalem, Pomme Epicé, Champignons des Bois*

## Meats / Fowl

- Roasted Farm Raised Chicken, Parsnip Puree, Winter Vegetables, Jus de Poulet** 34  
*Le Demi Poulet Fermier Rôti, Purée de Panais, Légumes d'Hiver, Jus de Poulet*
- \* **Charred Spice Crusted Venison, Red Cabbage, Sautéed Apples** 48  
*Chevreuil en Croute d'Epices, Choux Rouge, Pommes Sautées*
- \* **Muscovy Duck Breast, Camargue Rice, Pistachio, Sauce Foie Gras** 46  
*La Poitrine de Canard Muscovy, Riz de Camargue, Pistache, Sauce Foie Gras*
- \* **Sautéed Veal Medallions, Fingerling Potato, Cippolini Onion, Butternut Squash** 48  
*Médaille de Veau, Pomme de Terre Rattes, Oignon Cippolini, Mousseline de Courge*
- \* **Individual Eiffel Tower Beef Wellington, Sautéed Snap Peas** 59  
*Le Filet de Boeuf Individuel, Façon Wellington, Pois Gourmands au Beurre*
- \* **Roasted Rack of Lamb, Tomato Tart, Tarragon Jus** 56  
*Le Carré d'Agneau Rôti à la Provençale, Tarte à la Tomate, Jus à l'Estragon*
- \* **Char Broiled Filet Mignon, Rossini Style, Foie Gras, Truffle Sauce** 79  
*Le Filet de Bœuf Rossini, Foie Gras, Sauce aux Truffes*
- \* **Aged New York Steak** 59  
*L'Entrecôte du Midwest*
- \* **Char Broiled Filet Mignon** 56  
*Le Filet de Bœuf Cuit à l'Américaine*
- \* **Char Broiled 22 oz. Bone-in Ribeye** 89  
*Entrecôte de Boeuf*

## Sauces 6

**Lemon Parsley Butter, Béarnaise, Bordelaise,  
Green Peppercorn, Black Truffle**  
*Beurre Persillé, Béarnaise, Bordelaise, Poivre Vert, Sauce aux Truffes*

## Accompaniments

**Crispy Potato Croquettes 10**  
**Classic Potato Gratin 10**  
**Galette of Potato Anna 12**  
**Hand Rolled Pasta, Pumpkin, Chestnuts, Sage 14**  
**Gratinée Creamed Spinach and Mushroom 12**  
**Green Beans Almondine 10**  
**Roasted Brussels Sprouts, Bacon, Caraway Seed 12**

\* "Thoroughly cooking food of animal origin, including but not limited to beef, eggs, fish, lamb, milk, poultry, or shellfish reduces the risk of foodborne illness. Young children, the elderly, and individuals with certain health conditions may be at a higher risk if these foods are consumed raw or undercooked."