

frenchette

SERVICE À PRESQUE TOUTE HEURE

AMUSES

JAMBON MAISON 21

cheddar, brown butter

KINGFISH CRU 24

leche de tigre, meyer lemon

COUTEAUX CASINO 24

razor clam, fennel, leek

COD CHEEKS À LA DIABLE 24

TARTE TATIN À L'ÉCHALOTE 18

bone marrow

GARNITURES

POMMES FRITES 16

CHARRED CARROTS 20

labneh, benne, za'atar

PETITE SALADE 16

shallot vinaigrette

GNOCCHI PARISIENNE 22

PAIN MAISON, *Frenchette Bakery baguette, beurre demi-sel 11*

HORS D'ŒUVRES

HUÎTRES ET SAUCISSES, *half dozen oysters, chipolatas 30*

PÂTÉ DE LAPIN, *rabbit, foie gras, Einkorn 31*

SALADE DE CELTUCE, *cucumber, St. Germain cheese, green garlic 30*

SORREL VICCHYSOISE, *watercress, crème fraîche 21*

TORTELLINIS À L'AMÉRICAINNE, *lobster, fava, ramps 36*

POUSSES DES POIS, *pea leaf salad, pecorino, mint 29*

BROUILLADE, *soft scrambled eggs, Peconic escargot, persillade 31*

SOFTSHELL CRAB, *peas, wood ear mushrooms, sauce Nantua 38*

ASPERGES BLANCHES, *white asparagus, hollandaise, oxalis 46*

ENTRÉES

DUCK FRITES, *béarnaise 56*

POULET RÔTI, *half/whole roast chicken, pommes purée 44/88*

ONGLET AU POIVRE, *hanger steak, Sarawak peppercorn, pommes frites 58*

GOLDEN TILEFISH, *onion blossom dashi, seaweed, smoked trout roe 56*

PITHIVIER AUX LÉGUMES, *beetroot, rutabaga, celeriac, pine nuts 42*

BLACK SEA BASS, *artichoke, morels, quatre épices, sauce Marchand de Vin 58*

NAVARIN D'AGNEAU, *braised lamb neck, Hakurei turnip, pommes vapeurs 55*

WHOLE TURBOT, *Chimichurri, Ratte potato, spring onion, for the table 189*

Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, eggs or unpasteurized milk may increase your risk of foodborne illness.