

Le Bay à huîtres



L'Assiette du Pêcheur

cold water oysters (4), Madagascar prawn cocktail, jonah crab claws (2), chilled seafood salad, traditional accoutrements
(serves 1 / 42)

À LA CARTE

Huitres \$3/each

Madagascar Prawn Cocktail \$16

Jonah Crab Claws (4) \$14

Peconic Bay Dayboat Scallop Crue \$16

1/2 Maine Lobster \$29

Le Royal

cold water oysters (12), Madagascar prawn cocktail, jonah crab claws (4), chilled seafood salad, 1/2 Maine lobster, traditional accoutrements
(serves 2 / 95)



à Partager

Panier De Crudités

sang lee farm organic seasonal vegetables, aioli et tapenade 24

Moules à-la-Plancha

méditerranéen mussels, cracked pepper, beurre fondue 18

Artichokes Frites

crispy long-stemmed artichokes, aioli 17

Les hors d'oeuvres



Soupe du Jour 12

Salade du Marché

SATUR farms mixed greens 14

Pintxos

grilled spanish octopus, Terama 17

Croquetas

serrano ham, gruyère 15

Burratina Salad

heirloom tomatoes, truffle vinaigrette 17

Line Caught Pimpfish Carpaccio

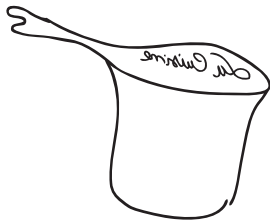
ripped parsley, cracked pink pepper, crispy capers shaved Parmesan 17

Crispy Calamari Salad

frisée, carrot-ginger dressing 18

Hudson Valley Mousse de Foie de Canard

André Balazs rosé gelée 22



Entrées



Bouillabaisse de Sunset atlantic bay boat harpooned swordfish, peconic bay scallops, razor clams, grilled bread, rouille 38

Moules Marinières Mediterranean mussels, white wine, confit garlic, frites 29

Pépé's Rigatoni Madagascar prawns, peas, penne 26

La Vегgie tofu crispy basil, eggplant, curry 27

Loup de Mer Entier lemon, thym 37

Homard Grillé maine lobster, flan de maïs 44

Local Fluke Sautée purée de petits pois 32

Risotto de Coquilles St. Jacques pesto sauce 31

Rotisserie Chicken salade du Marché 33

Carré d'Agneau chickpea panisse 42

Steak Frites (Pat LeFrieda) sauce au poivre 39



accompagnement \$10⁰⁰

frites, riz, haricots verts
ratatouille, légume du jour