

Old Mill

Salade de la serre, vinaigrette à l'ail nouveau	8
Antipasto ; crudités, laitues, charcuteries et émulsion de champignons fermentés	15
Pain de fesse au miel de printemps et à l'estragon	7/12
Rabioles, sauce de fleur d'ail et de bette-à-carde montée au beurre à la camomille	14
Carottes grillés, crème de 'nduja, aneth et basilic	15
Laitue Iceberg, flanc d'agneau confit et crème	17
Tartare de bœuf de pâturage cru coupé à la main, capucine et piment doux	18
Tomate ancestrale sur brioche, sauce choron et calendule	16
Brochettes d'épaule de porc marinée au piment et à la fleur d'ail, balsamique de pomme au tournesol, concombre	20
Haut-de-cuisse de poulet fermier grillé, crinière de lion, kale grillés et jaune d'œuf fumé	30
Cavatelli aux épinards, asperges, pois sucrés, court bouillon, menthe et Jersey frais	28
Bœuf de pâturage nourrit à l'herbe de la ferme Vail, escarole poêlée, soubise et fleurs de sureau	PM

Tartelette fraises, glace au lait fumé et caramel au gras de porc	14
Cheesecake camomille et rhubarbe	14

Old Mill

Greenhouse salad with new garlic vinaigrette	8
Antipasto ; crudités, laitues, charcuterie and fermented mushroom emulsion	15
Brioche dinner rolls with tarragon and honey butter	7/12
Tokyo turnips, sauce of chamomile butter, snap peas, garlic scapes and chard stem	14
Grilled carrots, 'nudja sauce, dill and holy basil	15
Iceberg lettuce, confit lamb belly, crème fraîche	17
Hand-cut raw grass-fed beef with green onions, parsley and nasturtium	18
Heirloom tomato on toasted brioche, sauce choron and calendula	16
Grilled pork shoulder skewers marinated in fresh peppers and garlic scapes. Dip of sunflower and apple balsamique, cucumber	20
Grilled chicken thigh, lion's mane mushroom and kale, smoked egg yolk	30
Hand-made spinach cavatelli, asparagus, snap peas, mint and fresh Jersey cheese	28
Pasture-raised grass-fed beef, seared sucrose with elderflower, soubise sauce	PM

Tartlet of strawberries, smoked milk ice and pork fat caramel	14
Chamomile and rhubarb cheesecake	14
