



SMALL COWPER MADONNA by Raphael

Restaurant Raphaël

MENU DEGUSTATION (TASTING MENU)

Amuse Bouche

Medaillons de Homard du Maine avec couscous aux legumes, sauce armoricaine
(warm Maine lobster medallions with vegetable couscous, "armorican sauce")

Tranche de Foie Gras poele au lait de coco, mangue, et vinaigre balsamique
(pan seared foie gras with mango, coconut milk and balsamic vinegar)

Saumon de l'Atlantique poele, epinards, carottes croquantes, sauce jus de raisin de champagne
(seared Atlantic salmon, sauteed spinach, crispy carrots, champagne grape juice sauce)

Filet d'Agneau parfume au thym et romarin, flageolets avec confit d'aubergine et tomates
(loin of lamb scented with thyme and rosemary, flageolets with confit eggplant and tomato)

Souffle Maison
(house souffle)

Mignardises

\$75.00

Chef's Menu Confiance - \$90.00

For your convenience we request that the tasting menu be had by the entire table



Restaurant Raphaël

DINNER

HORS D'OEUVRES

Soupe du jour chaude ou froide - 9.00
(hot or cold soup of the day)

Coeur d'artichauts, asperges au vieux vinaigre balsamique - 12.50
(artichoke heart, asparagus with aged balsamic vinegar)

Sashimi de thon frais au sesame avec sauce de soya, moutarde et huile de ciboulette - 14.00
(sesame tuna seared "sashimi rare" with soy, mustard and chive oil)

Escargots cuits au fenouil, lardons, thym frais, beurre d'ail aux herbes - 12.50
(snails cooked with fresh thyme, fennel, bacon and garlic herb butter)

Medaillons de homard du Maine avec couscous aux legumes, sauce armoricaine - 16.00
(warm Maine lobster medallions with vegetable couscous "armorican sauce")

Tranche de foie gras poelee au lait de coco, mangue, et vinaigre balsamique - 20.00
(pan seared foie gras with mango, coconut milk and balsamic vinegar)

POISSONS

Saumon de l'Atlantique poele, epinards, carottes croquantes, sauce au jus de raisin de champagne - 29.00
(seared Atlantic salmon, sauteed spinach, crispy carrots, champagne grape juice sauce)

Filet de thon grille, julienne de legumes, sauce au gingembre et a l'orange - 29.00
(grilled loin of tuna with julienne of vegetables, ginger and orange sauce)

Sea bass noir poele, mousseline de pomme de terre au homard, haricots verts, sauce homard - 29.00
(black sea bass on lobster mashed potatoes, haricot vert, lobster sauce)

Coquilles Saint-Jacques, legumes de saison et pommes pailles, sauce tomate et basilique - 29.00
(seared diver's sea scallops, seasonal vegetables and shoestring potatoes, tomato basil sauce)

VIANDES ET VOLAILLES

Poulet de grain roti aux herbes, pommes de terre dorees a l'ail et petits oignons - 24.00
(herb roasted free range chicken, crispy potatoes with garlic and pearl onions)

Filet d'agneau parfume au thym et au romarin, flageolets avec confit d'aubergine et tomates - 32.00
(loin of lamb scented with thyme and rosemary, flageolets with confit eggplant and tomato)

Filet Mignon avec gratin dauphinois, sauce perigourdine - 36.00
(filet mignon of beef with gratin potatoes "dauphinois", sauce perigourdine)

Cote de veau chasseur aux nouilles fraiches - 38.00
(veal chop seared with mushrooms and fresh noodles, tomato and shallot sauce)

DESSERTS

Tarte au citron avec coulis de framboises - 10.00
(lemon tart with raspberry coulis)

Banane "foster" dans une tuile d'amande avec glace vanille - 10.00
(banana foster in an almond tuile with vanilla ice cream)

Tarte aux pommes fines caramelisee et sa glace - 10.00
(thin hot caramelized apple tart with ice cream)

Millefeuille au chocolat avec framboises - 10.00
(chocolate napoleon with raspberries)

Assiette de glaces et sorbets maison - 10.00
(house made assorted ice creams and sorbets)

Gateau au chocolat fondant tie de glace caramel (commander a l'avance) - 10.00
(warm molten chocolate cake with caramel ice cream - to be ordered in advance)

Souffle du jour (commander a l'avance) - 11.00
(souffle of the day - must be preordered)

Chef de cuisine: Robert Weiner



Restaurant Raphaël

33 West 54th Street
New York City
Telephone: 582-8993

Reservations: (212) 582-8993
Closed ~~on~~ Sundays