

FRENCH KITCHEN

SAMPLE MENU

ENTRÉES

Warm and raspberry, goats cheese, with honey and almonds, honey and raspberry vinegar dressing on "feuille de brick".

Aumônière de chèvre chaud au miel et aux amandes, vinaigrette au miel et vinaigre de framboises.



Mediterranean-style marinated vegetables and balsamic cream.

Légumes marinés façon méditerranéenne et sa crème de balsamique.



Avocado tartare with prawns, pine nuts, candied tomatoes with sesame oil and soy sauce.

Tartare d'avocats aux crevettes et aux pignons de pins, tomates confites, et huile de sésame et sauce soja.



Tomato and mozzarella with olive oil, balsamic vinegar and fresh herbs.

Tomate et Mozza à l'huile d'olive vinaigre balsamique et herbes fraîches.



Cassiolette of snails with garlic cream and chives in puff pastry (snails can be replaced by mushrooms or seafood).

Cassiolette d'escargots a la creme d'ail et ciboulette en pate feuilletée <escargots peut être remplacé par des champignons ou fruits de mer>.



Gazpacho with tomato, peppers and herbs (cold soup).

Gazpacho à la tomate poivrons et aromates (soupe froide).



FISH - POISSON

Scallops flambéed with whiskey (or other alcohol) creamed and served with watercress salad.

Saint Jacques flambées au whisky ou autre, crème et servis avec sa salade de cresson.



Fillet of sea bream, butternut slab, mange tout and virgin sauce.

Filet de daurade, palet de butternut, mange tout et sa sauce vierge.



Fillet of sea bass, in vegetable broth with chorizo, Chinese cabbage.

Filet de bar, dans son bouillon de légumes au chorizo, choux chinois.



MEAT - VIANDE

Fillet of beef in juice, seasonal candied and roasted vegetables.

Filet de bœuf et son jus, petits légumes confits et rôtis de saison.



Rack of lamb, rosemary jus, herb polenta, pan-fried vegetables.

Carré d'agneau, jus au romarin, polenta aux herbes, légumes poêlés.



Lamb fillet in a herb crust, thyme juice, fine ratatouille and vegetable crisps.

Filet d'agneau en croûte d'herbes, jus au thym, ratatouille fines et chips de légumes.



Duck parmentier (crumbled duck confit and mashed potatoes) honey and mild spice sauce.

Parmentier de canard (confit de canard émietté et purée de pommes de terre) sauce aux miel et épices douce.



Duck breast in green pepper sauce, fresh spinach, parsnip chips and roasted sweet potato.

Magret de canard, sauce au poivre vert, epinards frais, chips de panné, patate douce rôtie.



Guinea fowl fillet, tarragon sauce. Mix of colourful vegetables and fried potatoes.

Filet de pintade, sauce à l'estragon. Mélange de légumes colorés et pommes de terre sautées.



Trio of stuffed vegetables, rice pilaf and white butter sauce.

Trio de légumes farcis, riz pilaf et son beurre blanc.



DESSERTS

Caramelised tarte tatin (apple pie) and cinnamon whipped cream

Tarte tatin caramélisé, (tarte aux pommes) et sa crème fouetter à la cannelle.



Chocolate fondant, fresh mint custard.

Fondant au chocolat, crème anglaise à la menthe fraîche.



Profiteroles (choux pastry) with vanilla ice cream and chocolate caramel sauce.

Profiteroles (pâte à choux) à la glace vanille et sauce chocolat caramel.



Pear poached in red wine and spices, caramel ice cream and almond tuile.

Poire pochée au vin rouge et épices, glace caramel et tuile aux amandes.



Chocolate parfait with seasonal red fruits.

Parfait au chocolat, et fruits rouges de saison.

