



## BASTILLE DAY 2009

### Entrée

Belle Époque Salade  
*Warm Goat's Cheese Salad, Smoked Duck Breast, Pears,  
Cherry Tomatoes & Walnuts*

Terrine de Légumes et Mozzarella, Coulis De  
Pois froid et Barbaguan à Picorer  
*Vegetable Terrine & Mozzarella Cheese, served with a  
Cold Pea Coulis & Silverbeet Raviolis*

Bouchée a la Reine de Riz de Veau, Es puma de Ricotta et Lard Croustillant  
*Pan Fried Sweet Bread in a Pastry Case, Ricotta & Jurancon Foam, Crispy Bacon*

Raviolis d'écrevisse et Gâteau de St Jacques sauce Nantua  
*Red claws Raviolis and Scallops « Gateau » served with Bisque*

### Main

Bouillabaisse Méditerranéenne avec poisson du marche,  
*Traditional Mediterranean Bouillabaisse served w Fresh Market Fish & Rouille sauce*

Le Coq au Vin et Purée de Pomme de Terre  
*Traditional French Coq au Vin served with Mashed Potatoes*

Canard Fermier à l'Orange  
*Pan Seared Organic Duck Breast & Braised Duck Leg,  
Potato Gnocchi & Orange Sauce*

Filet de bœuf au Poivre, Pomme Purée  
*220 gr Eye filet, Peppercorn sauce & Mash Potatoes*

### Dessert

Duo De Crème Brûlée Pain d'épice et Vanille  
Minestrone de Fruits à la Rose et Brownies  
*Spiced Bread & Vanilla Crème Brulee, Petit Rose Water Fruit Salad  
& Brownies*

Symphonie de Framboise et Chocolat Guanaja,  
Gaufrette Glacée Sarawak  
A Deliciously Light Valrona Chocolate & Fresh Strawberry Compote  
*'Entremet' Complimented by a Wafer Cone Filled with Sarawak Pepper Ice Cream*

Poire Pochée aux The Façon Belle Hélène  
*Fresh Pears Poached in Earl Grey Tea, Coated in a Crisp Smooth Chocolate*