

Bastille Day

DINNER WITH LIVE ENTERTAINMENT

SATURDAY 13TH & SUNDAY 14TH JULY 2019

Bookings from 5.30pm

Menu

Baguette & Lutèce truffle butter

Première Assiette - First course - choice of

Terrine de Volaille au vin jaune Antonin Carême, champignons et foie gras

Slow cooked free range chicken & yellow wine" terrine, mushrooms & duck foie gras

Boudin de crabe a l'Amiral sauce crustacés

Fresh Cea's spanner crab boudin, baby leek & lobster sauce

La salade Romaine "Comme Caesar Ritz", l'oeuf frit aux truffes

Salad Lutèce, the fried truffle egg, baby cos, beetroot puree & goat cheese

Deuxième assiette – main course – choice of

Bar de Patagonie cuit à basse température, purée de céleri & garniture "Dugleré"

Sea bass, celeriac puree, baby spinach, tomato & lemon butter sauce

La caille en croute souvaroff, au foie gras et truffes, sauce au Porto

The famous quail, foie gras, savoy & Manjimup black truffle pie

Duo d'agneau de pré-salé ; épaule et piquillos, la côtelette rôtie au thym, gnocchi a la Romaine, fèves

Lamb duo; the shoulder braised with red peppers, the cutlet slow roasted with thyme, gnocchi, fava

Le Dessert - choice of

La tarte Mirliton soufflée au chocolat, glace vanille et fraises Sarah Bernhardt

The chocolate tart soufflé with vanilla bean ice cream & Camarossa strawberries

Buche d'Affinois à la truffe, compotée de pomme aux noix, baguette

Triple cream from France with the black truffle, apple & walnut chutney

Crème brûlée à la vanille

Crème brûlée with Tahaa vanilla bean & cassonade crispy pastry

Menu 3 course 82.0

**Menu 3 course, a glass Delamotte NV Champagne on arrival & matching French wines
(For the whole table only) 132.0**

Menu subject to market availability | Vegetarian & Gluten free table available.
Payment required at time of reservation.