

FRENCH NIGHT MENU

3rd August 2019

Vol au Vent - Filled puff pastry bites

Escargots à la bourguignonne - Snails in garlic butter

Salade Niçoise - Tuna, potato and green bean salad

Cuises de Grenouille - Frogs legs

Quiche Florentine - Spinach tart

Céleri-rave rémoulade - Celeriac coleslaw

Salade composée - Mixed salad

Saumon au moutarde - Salmon + mustard sauce

Blanquette de poulet - Chicken casserole

Paupiette du veau - Veal parcels

Calamar à la provençale - Squid in tomato and black olives

Bœuf à la bourguignonne - Burgandy beef casserole

Caneton à l'orange - Duck with orange sauce

Pommes Parmantiere - Potatoes

Ratatouille - Mixed vegetables in tomato sauce

Petit pois - Baby peas

Gateau Mocha - Chocolate and coffee cake

Crème brûlée - Baked cream dessert

Glace à la vanille - Home made vanilla ice cream