

THE
VERANDAH
Dinner Menu

Les Entrées Froides

Tourteau et Caviar de Tomates Anciennes aux Saveurs Paysannes, Émulsion de Crustacés,
Crème d'Asperges à la Feta
Crab Meat Enhanced with a Tomato Caviar, Crustacean Foam, Chilled Asparagus
and Feta Cheese Cream

\$7

Torchon de Foie Gras de Canard Mi-Cuit à la Poire, Nougat Brulé
Duck Foie Gras with Pears, Cooked "au Torchon", Served with Nougat Brulée

\$7

Petite salade de Coquillages et de Homard, Velours de Tomate "Grappa" et Avocat
Lobster and shellfish Salad with Avocado & Vine Ripened Tomato Jelly

Rillettes de Porc, Confit de Porc en Gelée au Gewürztraminer Vendanges Tardives, Compote
de Coings Épicée, Crème de Calvados
A blend of Pork Rilette, Jellied Pork with Gewürztraminer Wine & Spiced Apple, Calvados
Cream

\$6

Terrine de Ris de Veau Truffée et Pistachée
Sweetbread Terrine with Black Truffle and Pistachio

\$7

Les Entrées Chaudes

Soupe de Moules Safranées et Son Petit Gratin d'Écrevisses
Mussel Soup Scented with Saffron, Gratinated Crayfish

\$6

Escargots à l'Alsacienne Façon Strasbourgeoise
A speciality From Alsace, Snails with a Parsley and Garlic Cream

Foie Gras de Canard Poêlé et Son Verjus
Pan Seared Duck Foie Gras and Verjus

\$6

Raviole aux Navets et Parmesan, Œuf Frit de Caille au Sel de Guérande, Jus de Cresson
Homemade Ravioli Stuffed with Parsnips and "Parmigiano Reggiano", Fried Quail Eggs Slightly
Incrusted with Guérande Salt, in a Light Watercress Jus

\$6

Pigeon Rôti, Endives Châtaignes et Coings, Sauce "Grand Veneur" au Chocolat Amer
Roast Pigeon Breast, Endive, Chestnuts and Quince, "Grand Veneur" Sauce and Bitter
Chocolate

\$7

Les Poissons

Fish

Filet de Bar de Ligne Cuit aux Effluves de Champignons Sauvages, Oignons Doux, Céleri-Rave
et Fenouil Braisés, Jus de Volaille à l'Oseille

Filet of Sea Bass, Baked and Crusted with Wild Mushrooms, Braised Onions, Celeriac and
Fennel
with a Sorrel Sauce

\$17

Lotte et Rascasse Comme une Bouillabaisse, Écrasée de Pomme de Terre, Émulsion au Basilic
Monkfish and Rascas Fish like a Bouillabaisse Crushed Potato, Basil Cream

\$17

Poêlée de Saint-Jacques et Langoustines au Beurre de Citron Vert, Pâtes Imprimées d'Herbes,
Émulsion Crémeuse de Cèpes

Scallops and Langoustines, Sautéed in a Lime Butter, with Herb Printed Pasta, Creamy
and Frothy Boletus Emulsion

\$18

Les Volailles

Poultry

Magret de Canard, Briochettes Fondantes au Brie de Meaux, Navets Glacés, Jus au Vinaigre
de Figs

Magret Duck, Baked Brie de Meaux Brioche, Turnips, Fig Vinegar Glaze

\$17

Suprême de Poulet de Bresse Farci aux Lamelles de Truffes Cuit en Cocotte, Polenta a la Crème
de Bourgogne Aligoté

Bresse Chicken Truffle Cooked in a Cocotte, Cream with Bourgogne Aligoté Wine and Soft
Polenta

\$17

Les Viandes

Meat

Carré d'Agneau Rôti en Croûte de Sel, Tourte au Confit d'Agneau et aux Échalotes, Courgettes
Farcies, Jus à la Provençale

Milk Fed Rack of Lamb Roasted in Salt Dough Crust, Lamb Confit and Shallots Pie,
Stuffed Courgette, Provençale Jus

\$18

Grenadin de Bœuf Poêlé aux Morilles, Légumes Primeurs à la Truffe, Pommes Soufflées,
Jus Réduit au Madère

Organic Beef Fillet Sautéed with Morel Mushrooms, Baby Vegetables with Black Truffle,
Soufflé Potatoes, Madeira Glaze

\$18

Côte de Veau Rôtie à la Sarriette, Purée Crémeuse d'Amandes et de Chou-fleur,
Réduction au Vieux Porto

Roasted Veal Cutlet, Enhanced with Sarriette, Almond and Cauliflower Puree,
Fava Bean with Lardons Old Vintage Port Wine Reduction

\$18

Filet de Porc "Noir de Bigorre" en Croûte, Moutarde de Meaux et Son Jus Rôti,
Petites Carottes Glacées

Fillet of Pork in Puff Pastry Crust with Grain Pommery Mustard Sauce, Glazed Carrots

\$17

Fromages de Notre Chariot

A Selection of Cheese

\$6

Tarte aux Figues et Fondant de Croûte de Chavignol

Melted Crostin Chavignol Fig Tart

\$6

Desserts

Craquelins de Pralin et Chocolat Valrhona, Crème de Café Espresso
Dark Chocolate Parfait Filled with Caramelised Praline, Espresso Cream

\$6

Tarte aux Pêches Campagnarde
Country Style Peach Tart

\$6

Baba au Rhum "Tradition"
An Authentic Recipe

\$7

Soufflé Chaud à la Liqueur de Pêche Edmond Briottet
Hot Vanilla Soufflé Infused with an Edmond Briottet Peach Liqueur

\$7

Vacherin Glacé, Sorbets Maison
Classic Meringue Filled with Freshly Made Seasonal Fruit Sorbets

\$6

Crème Catalane
Delicate Custard with a crunchy sugar crust served with Strawberry Compote

\$6

Tarte au Citron et Sorbet à la Framboise
Lemon Tart with Raspberry Sorbet

\$6

Friandises

Selection of Chocolate and Confectionary from our Trolley