

THE
VERANDAH
Lunch Menu

Les Entrées

Bar Sauvage Mariné a L'Aneth et au Sel de Guérande, Parfumé aux Agrumes, Sorbet de Piment D'Espelette

Citrus Scented Wild Sea bass Cured in Guérande Sea Salt,
Basque Country Chili Pepper Sorbet

\$5

Légumes des Jardins de Provence à la Senteur de Truffe, Baba Ghanoush , Vinaigrette de Tomates "Grappa"

Truffle Caramelised Fruits and Vegetables, Baba Ghanoush, Vinaigrette of Grappa Tomato

\$6

Fricassée de Cuisses de Grenouilles au Riesling, Quenelle au Comté et Râpée de Truffe Noire

Fricassée of Frog Legs in a Riesling Wine Cream Sauce, Comté Cheese Dumplings,
Shaved Black Truffles

\$6

Crème de Topinambours aux Noisettes Grillées et Raviole au Chabichou

Velouté of Jerusalem Artichoke, Chabichou Goat Cheese Ravioli and Toasted Hazelnuts

\$5

Délice de Langoustines et Mousse de Saint-Jacques, Risotto aux Haricots Verts Croquants, Sauce Américaine

Scallop Mousse with Langoustines, Green Bean Risotto with Sauce American

\$7

Les Plats Principaux

Gratin de Filets de Sole aux Raisins, Sauce au Vin de Sancerre, Pousses d'Epinards

Glazed Fillets of Sole with Grapes, 'Sancerre' Wine Sauce,
Wilted Lemon Scented Baby Spinach

\$12

Filet de Turbot Poêlé, Jus d'artichaut, Quinoa, Olives, Tomates Confites et Câpres

Butter Roasted Wild Turbot Fillet, Artichoke Jus, Quinoa, Tomato Confit, Olives & Capers

\$12

**Entrecôte au Poivre, Sauce à l'orange et au Cognac, Petits légumes
glacés au Jus de Romarin**

Peppered Organic Entrecote, Orange and Cognac Sauce, Glazed Baby Vegetables

\$12

Suprême de pintade aux Pruneaux et Jus de cuisson au Vieux Vin de Bordeaux

Supreme of Guinea Fowl Breast braised with a Old Vintage Bordeaux Wine

\$11

**Carré de Porc Rôti aux Lentilles du Puy en Velay, Saucisse de Morteau, Crème
Dijonnaise**

Roast Noir de Bigorre Rack of Pork, Lentil Du Pays with Morteau Sausage, Creamy Mustard
Sauce

\$11

Fromages de Notre Chariot

A Selection of Cheese

\$6

Dessert

Religieuse, Poires au Vin et Cerises Macérées au Vieux Kirsh

Classic French Profiterole filled with Cream, Wine Poached Pear,
Macerated Cherries with Kirsch

\$6

Mouse au Chocolat Amer "Valrhona" et liqueur de Kahlua

Valrhona Bitter Chocolate and Kahlua Mousse

\$6

Tarte des Demoiselles Tatin, Sauce Caramel aux Graines de Vanille Bourbon

Traditional Tart Tatin with Roasted Vanilla Bean Caramel Sauce

\$6