***Good France Menu***

**Appertiser**

**Soupe de chou-fleur**

**Avec crumble de chou-fleur rôti, pignons di pin et huile de truffe blanche**

Cauliflower Soup with roasted cauliflower crumble, pine nuts and white truffle oil

**Quiche Lorraine**

Quiche Lorraine, a specialty savory tart of Lorraine region of France made of egg, cream, cheese and bacon

**Fondue au fromage alpin français**

French alpine cheese fondue, served with croutons of baguette and green apple

**Asperges**

 **truffe d'été noire rasée et hollandaise**

Asparagus with shaved black summer truffle and hollandaise

**Niscoise au thon poêlé déstructuré**

Deconstructed seared tuna niscoise

*(Niscoise originates from a place called Nice and usually involves, tomatoes, olives, anchovies and vinaigrette)*

**Plat principal**

**Brocoli, chou-fleur et gratin aux amandes avec pain à l'ail**

Broccoli, cauliflower and almond gratin with garlic bread

**Crevettes grillées de la baie du Bengale**

**avec pesto de tomates séchées et agrumes**

Grilled Bay of Bengal prawn with citrus-sundried tomato pesto and rice crisp

**Poulet rôti**

**avec pommes de terre nouvelles, carottes miniatures et jus de merlot**

Roast chicken with new potatoes, baby carrots and merlot jus

**Magret de magret de canard**

**avec pommes de terre confites, bok choy cuit à la vapeur et jus d'orange brûlé**

Magret of duck breast with confit potatoes, steamed bok choy and burnt orange jus

**Steak frites**

180gms tenderloin steak with crisp fries and green peppercorn sauce

**Dessert**

**Crème brûlée à la vanille**

**avec croquettes de Carcassonne**

Vanilla crème brulee with *croquets de Carcassonne*

**Marquise au chocolat**

**avec cerises aigres**

*Chocolate Marquise with sour cherries*

**Fromage**

**Camembert**

**avec chutney de figues balsamiques, raisins rouges et craquelins au cumin.**

Camembert

with balsamic fig chutney, red grape and cumin crackers.