

# Gastronomique Evening – Rhône-Alpes

Wednesday 28<sup>th</sup> April 2010 - 5 Courses £24.90

Soupe à l'ognion

Traditional French onion soup with a gruyère cheese croûte

\*\*\*\*\*

Quenelles à la Lyonnaise

Fried Comté and onion quenelles with tomato and basil sauce

Assiette de charcuterie

Selection of cured meats and salami with marinated black olives, sun blushed tomatoes and pickles

Salade de fenouils rôtis et fromage bleu

Roasted fennel, apricot and Bleu de Bresse salad with toasted pine nuts & mâche leaves

Cuisses de grenouilles à la crème d'ail

Sautéed frogs legs with white wine and garlic cream sauce, parsley and tomato concassé

\*\*\*\*\*

Carpe au vin blanc

Baked carp fillet with white wine and glazed baby vegetables

Brochettes d'agneau avec gratin dauphinois

Grilled lamb skewers with garlic cream potatoes

Foie de veau à la Lyonnaise

Sautéed veal liver with caramelized shallots

Canard et purée de petits pois

Pan seared duck breast with pea purée

Courgette farcie aux épinards et à la ricotta

Baked courgette filled with baby spinach, ricotta cheese and toasted pine nuts, served on fine ratatouille

\*\*\*\*\*

Briquette du Forez, Bleu de Bresse and le Mont d'Or fromages

\*\*\*\*\*

Crêpe Suzette

Tarte au fromage blanc

Tarte au chocolat amer

Bitter sweet dark chocolate tart with clotted cream