

chez jules

TRADITIONAL FRENCH FAYRE

8 Course Tasting Menu & coffee

Wednesday 25th September 2019

AMUSE-BOUCHE

Croquettes coulantes de Camembert

deep fried breaded Camembert, cranberry jelly
(vegetarian - contains milk, gluten, egg)

L'Extra par Langlois Brut – Crémant de Loire (125ml)

SOUPE

Velouté de panais, croustilles de panais, huile de piment

parsnip velouté, parsnip crisps, chilli oil
(vegan)

Mâcon- Charnay -Clos de L'Église (100ml)

ENTRÉE

Pâté de foie de canard, brioche grillée, chutney pommes-figues

duck liver parfait, toasted brioche, apple & fig chutney
(contains milk, gluten, sodium dioxide, egg)

Pinot Noir - Vieille Monnaie (100ml)

SALADE

Salade Nicoise aux tomates cerises du patrimoine

heritage cherry tomatoes, quail egg, caperberries, croûtes, black olive tapenade
(vegetarian - contains gluten, egg)

Sauvignon Blanc - Bellefontaine (100ml)

chez jules

POULET

Coq au Vin

chicken thigh cooked in red wine, smoked bacon, mushrooms, shallots & thyme
(contains milk, sodium dioxide)

Beaujolais Villages - Chateau de Belleverne (100ml)

POISSON

Moules Marinières

mussels, white wine, shallots, garlic, cream
(contains milk, sodium dioxide)

Viognier - Grauzan (100ml)

FROMAGE

Assiette de fromages Français avec du pain et miel

a selection of French cheeses served with bread & honey
(contains milk, gluten)

Fonseca Bin 27 Port (50ml)

DESSERT

Ganache au chocolat blanc et mûre avec un macaron et une tuile

white chocolate and blackberry ganache with a macaron and a tuile
(vegetarian - contains milk, gluten, nuts, egg)

Sauternes - Castelnau de Suduiraut (50ml)

CAFÉ

Cafe avec lait chaud et biscuit sablé

coffee with hot milk and sablé biscuit
(vegetarian - contains milk, gluten, egg)

£29.95 per person

8 course wine flight £29.95

6 course wine flight £23.50

4 course wine flight £16.95