Café Rene & Beaujolais Nouveau Evening

Friday 21st November

A Chance to sample this year's Beaujolais and listen to "ze French musique"

From 18:45 for 19:30 £20.00

Smart Casual or French Attire

A) Oignon marron et buerre haricot soupe avec aigre pain grille
(v) Caramelised onion & butter bean soup with sour dough toast

B) Coquilles Saint-Jacques aux epinards er vinaigrette au citron avec chou-fler rupee
Seared scallops, cauliflower purée, spinach & lemon vinaigrette

C) Poulet et basilic roulade avec feuille au bacon sale frite au oignon confiture
Chicken & basil roulade, baby leaves, bacon salted crisps and onion marmalade

D) Rotir longe de porc avec ail et thym farc au casoullet au pomme compote et roti carotte
Roast loin of pork, garlic & thyme stuffing, cassoulet, apple compote and roasted carrots

E) Poche pile rouge avec fane epinards et pomme duchesse au ciboulette emulsion et raisin au vinaire
Poached lemon sole, wilted spinach, duchess potato, chive emulsion and pickled grapes

F) Basilic et huile d'olive roti aubergine avec tomate cerise confit au roquette au parmesan
(v) Basil & olive oil roasted aubergine, semi-confit cherry tomato tart, rocket & parmesan

G) **Chocolat noir mousse avec tire eponge et sable biscuit**
Dark chocolate mousse, honeycomb and sable biscuit

H) Tarte tatin a 'la poire avec glace a 'la vanille et croquant aux cacahuetes
Pear tarte tatin, vanilla ice cream and peanut brittle

I) Profiterole a 'la crème citron avec meringue et graine de pavot chantilly
Profiteroles with lemon curd, meringue and poppy seed Chantilly cream

Café

Name	No	A	B	C	D	E	F	G	H	I