

LE RATTLEBONE INN MENU FRANCAIS

MERCREDI LE 10 JUILLET

ARRIVE BETWEEN 6.45-7.15PM WITH FIRST COURSE SERVED AT 7.30PM

ENTREES

Crème de champignons avec de la ciboulette

Cream of mushroom & chive soup

Paté de foie de volaille avec basilica et chili serve avec pain grillé

Smooth chicken liver paté w/ basil & green chilli & toast

Salad de fromage Roquefort avec du celery, de la pomme et des noix grillées

Roquefort cheese salad w/ celery, apple & toasted walnuts

PLATS PRINCIPAUX

Suprême de poulet avec une sauce de vin blanc et d'estragon servi de pomme purée et mangetouts

Roast supreme of chicken w/ a white wine & tarragon sauce, pommes purée & mangetouts

Fillet de bar avec une chaudière de crabe et des maïs doux, de la salicorne et des nouvelles pomme de terres

Fillet of seabass w/ a crab & sweetcorn chowder, samphire & new potatoes

Longe de porc rôti avec une compote de brie, tomates et basilica servi avec des haricots fins et des pomme de terres sautées

Roast loin of pork w/ melted brie, tomato & basil compote, fine beans & sauté potatoes

Pissaladiere de champignons, courgettes et oignons rouges servi avec salade

Mushroom, courgette & red onion pissaladiere (puff pastry tart), served with salad

Desserts

Brown sugar pavlova w/ raspberries & double cream

Salted dark chocolate tart w/ clotted cream ice cream & fresh strawberries

French cheese & biscuits w/ grapes & celery

£30 par personne

