

LA CARTE

*In order to ensure the authenticity and quality of the Le Cordon Bleu experience from Paris,
we are unfortunately not able to accommodate alterations from this menu.*

Le Cordon Bleu Académie D'Art Culinaire

ENTRÉES

**MARINADE DE NOIX DE PÉTONCLES À L'HUILE D'HERBES
POMMES DE TERRE DE DEUX FAÇONS**

Scallops marinated in herb oil, spring onions and mashed potato

SALADE DE HOMARD POCHÉ SUR UN BOUQUET DE VERDURE
Poached lobster salad with bouquet of fresh greens and salmon roulade

CASSOULET D'ESCARGOTS SIGNATURES
Cassoulet of snails Signatures dish

CHARLOTTE DE CRABE ET D'ASPERGES, VINAIGRETTE AUX HERBES
Crabmeat and asparagus with fresh herb vinaigrette

CAVIAR SEVRUGA SUR RÉMOULADE DE CÉLERI AU FOIE GRAS, SAUCE CITRONNÉE
Sevruga caviar on celeriac and Foie Gras remoulade finished in lemon sauce

TERRINE DE FOIE GRAS, QUENELLES DE PRUNE
Foie Gras terrine with prune marmalade

GATEAU DE LEGUMES SURMONTÉ D'UNE CROUSTILLADE AROMATIQUE (Ñ)
Layered provencal vegetable gateau with toasted aromatic crust

SOUP

**BISQUE DE CRUSTACÉS AVEC GARNITURE D'AVOCAT
MIETTES DE CRABE ET TOMATE FRAÎCHE**
Crustacean bisque with avocado-crabmeat-tomato garnishes

CONSOMMÉ PÉRIGORD
Beef consommé with julienne of black truffle herb crêpes

CRÈME DE CHAMPIGNONS À L'AIL CONFIT (Ñ)
Creamy mushroom soup with candied garlic

SHERBET

SORBET AUX RAISINS ET VIN ROUGE
Refreshing grape juice and red wine sorbet

PLATS PRINCIPAUX

**ESCALOPE DE SAUMON SAUTÉE ET SA BARIGOULE DE LÉGUMES BRAISÉS
SAUCE BEURRE BLANC**

Sautéed salmon fillet with a mixture of vegetables barigoule style and butter sauce

**FILET DE FLÉTAN À L'HUILE DE PISTACHE, DUO DE POUCE D'ÉPINARD
ET DE CONCASSÉE DE TOMATES MARINÉES AUX HERBES**
Halibut fillet with pistachio oil, duo of spinach and herb-marinated tomatoes

**SAUTÉ DE GAMBAS ÉPICÉS AUX ASPERGES VERTES
À LA CRÈME DE CHAMPIGNONS**
Sautéed prawns with curry and green asparagus with mushroom cream

MAGRET DE CANARD RÔTI ET SA SAUCE À L'ORANGE AMÈRE
Roast duck breast with a bittersweet orange reduction
marinated red cabbage and potato mousseline

TOURNEDOS ROSSINI, BOUQUETIÈRE DE LÉGUMES GLACÉS, SAUCE PERIGUEUX
Beef tournedos Rossini with glazed vegetable bouquetiere, sauce perigueux style

**CARRÉ D'AGNEAU ROTI, CHAMPIGNONS SAUTÉS ET POMME FONDANTE
JUS DE CUISSON**
Rack of lamb with mushrooms and melted potato garnishes, and lamb juice

PITHIVIERS DE POMMES DE TERRE, SALADE DE POUSSÉS D'ÉPINARDS (Ñ)
Potato pithiviers, spinach leaf salad

DESSERTS

CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE DE TAHITI, AUX FRAISES MARINÉES ET SON COULIS
Tahitian vanilla crème brûlée with strawberries
Coated with strawberry coullis

TIRAMISU EN PANIER ACCOMPAGNÉ DE BANANE CARAMALISÉE
Harlequin basket of tiramisu and caramelised bananas

MIRLITON AUX AMANDES ET POIRES FLAMBÉES AU KIRSCH
Mirliton flambéed with almonds, pears and Kirsch liqueur

TARTE TIÈDE AU CHOCOLAT ET AUX FRAMBOISES
Warmed chocolate tart with raspberries

NOTRE CHARIOT DE FROMAGE FRANCAIS AFFINÉS
Our selection of fine French cheeses from the trolley

(Ñ) Vegetarian Dishes