

Henley Festival 2011

Albert Roux at the Riverside Restaurant - Menu Gastronomique

Les hors d'oeuvres

Saumon Bio mariné aux agrumes, betterave rôti, crème fraîche, pourpier et dentelle de pain grillée
Citrus marinated organic salmon, roast baby beetroot, crème fraîche and toasted rye bread

Bavaroise d'asperge aux crevettes grises, asperge et sauce vierge
Asparagus mousse with brown shrimps, asparagus and fresh tomato vinaigrette with basil

Poêlé d'escargot et chorizo, caviar d'aubergine cuit au feu de bois, pignons grillés et huile d'olive vierge
Snails and chorizo with mesquite grilled aubergine purée, roasted pine nuts and virgin olive oil

Flan tiède de parmesan Façon Caesar
Potted Parmesan cream with romaine lettuce, parmesan shaving, anchovy and lemon dressing

Brandade de morue et homard, champignon trompette, piment d'Espelette, sauce homardine
Salt cod purée with lobster, trompette mushroom, Espelette pimento and lobster sauce



Les entrées

Filet de loup de mer sauce homardine, gratin de courgette et pomme safranée
Fillet of sea bass with lobster sauce, courgette gratin and saffron potato

Suprême de pintade fourrée d'aromates, fondue de tomate confite et olives
Supreme of guinea fowl cooked with fresh herbs, confit tomato with black olives

Filet de bœuf en croute de moelle et raifort, Haricot vert, pomme Pont Neuf
Cumbrian fillet of beef with horseradish and bone marrow crust, French beans, large fries

Carré d'agneau rôti, garni de cèpes, artichaut et pomme rissolée en persillade
Cumbrian Fellbred roast rack of lamb with sauté porcini, artichokes, potato in parsley crumb

Champignon de prairie farci de fromage de chèvre et légumes de Provence, beurre blanc au basilic
Filled Portobello mushroom with goat cheese and Provencal vegetables



Les Desserts

Coupe de gâteau au fromage blanc à la rhubarbe, fraise et son couli
Rhubarb and vanilla upside-down cheese cake with strawberry

Tarte au chocolat et framboise fraîche
Warm chocolate tart with fresh raspberry

Pêche blanche pochée au champagne, mousse à la framboise et macaron
White peaches poached in champagne, raspberry fool, pistachio macaroon

Charlotte au citron aux fruits d'été
Lemon charlotte with summer fruits

Assiette de fromage de Maitre Vernier
Cheese Selection from Jacques Vernier



Café et petits fours
Coffee and petits fours