



ALBERT ROUX

AT THE

*Riverside*

RESTAURANT

## MENU GASTRONOMIQUE

### Les Hors d'Oeuvres

Tartare de saumon au homard, vinaigrette d'agrumes aux baies de poivre rose  
*Marinated salmon tartare with lobster, citrus fruits vinaigrette with pink pepper*

Foie gras au torchon, canard fumé, pêche rôtie et fenouil  
*Ballotine of foie gras, cured duck breast, roast peach and fennel*

Pressé de maquereaux aux légumes de Provence, essence de basilic  
*Marinated mackerel fillet pressed with Mediterranean vegetables, basil oil*

Feuilleté d'asperges aux morilles, beurre aux fines herbes  
*Asparagus and morels in puff pastry casing, light butter and herb sauce*

Poêlé de St Jaques, copeaux de Jambon Ibérique, crème de petit pois  
*Seared scallops with Iberique ham, pea purée and pea shoot*

### Les Entrées

Tranche de thon mi-cuite marinée à la graine de fenouil  
et tomate sèche, garnie Niçoise  
*Fennel and sun-dried tomato-marinated seared tuna, tapenade, quail egg and tomato*

Filet de boeuf, sauce vin rouge, foie gras et romarin,  
galette de pomme de terre aux cèpes  
*Filet of beef, red wine, rosemary and foie gras sauce, potato and cepes*

Carré d'agneau rôti, ail confit, gâteau d'aubergine à la fondue de tomate  
*Roast rack of lamb with garlic, aubergine cake with tomato*

Filet de canette aux épices, vermicelle croustillant, sauce aigre doux  
*Duck breast with spices, crispy egg noodle, sweet and sour sauce*

Assiette de petits légumes farcies, coulis de poivron rôti  
*Filled courgette, aubergine, tomato and potato with roast red pepper coulis*

### Desserts

Miroir de chocolat amer aux framboises  
*Bitter chocolate mirror with fresh raspberry*

Poêlée de fraise au vinaigre de balsamique, crumble  
et mousseux au yaourt vanillé  
*Lightly sautéed strawberry crumble, marinated with mint, vanilla yoghurt foam*

Parfait au café, sauce café et chocolat  
*Frozen coffee parfait with coffee and chocolate sauce*

Tarte fine aux abricots et amande, glace Amaretto  
*Thin crust apricot and almond tart with Amaretto ice cream*

Assiette de fromage de Maître Vernier  
*Cheese board from Jacques Vernier, Paris*

Café et petits fours  
*Coffee and petits fours*