



MENU

AMUSE BOUCHE

Duo de verrines

Purée de carottes au chorizo et croustillant de panais
et
Soupe de poivrons rouges rôtis crevettes au beurre d'ail

ENTREE

Tour de écrevisse, salade de pommes de terre wasabi
mousse d'avocat et cresson

PLAT PRINCIPAL

Poitrine de porc braisée à la chinoise
riz à la noix de coco et haricots rouges
bok choi à l'ail et au citron vert

DESSERT

Samoussas aux pommes caramélisées
et glace vanille





MENU

AMUSE BOUCHE

Verrine duo

Carrot puree chorizo and parsnip crisp verrine
amp;

Roasted red pepper soup garlic butter prawn verrine

STARTE R

*Deconstructed crayfish potato salad wasabi avocado
mousse and watercress tower*

MAIN

*Chinese style braised belly pork
coconut rice & peas
garlic & lime bok choi*

DESSERT

*Caramelised apple samosas
with vanilla ice cream*

