

Barge Meanderer Sample Menus

Sunday Reception Canapés

Frog Leg Tempura with a Mustard Emulsion
Sundried Tomato and Olive Tartlets with a Basil Croustillant
Vodka and Watermelon Gazpacho with a Cucumber Jelly
Seared Tuna on a Salad Niçoise with a Sesame and Wasabi Dressing

Sample Lunches

Confit de Canard avec une salade Lyonnaise, Haricots Verts,
et une salade de Tomates, Olives et Anchois
Duck leg confit, served with salad Lyonnaise, green beans and a tomato, olive and anchovy salad
Lapin à la Moutarde avec une salade de Pommes de Terre et Oignons Verts,
Légumes Grillés, et une salade de Mesclun
*Rabbit in a mustard sauce, served with a potato and scallion salad, freshly grilled vegetables
and Mesclun leaves*

Filet de Saumon grillé avec Croquettes de Crabe et une sauce Gribiche,
servi avec une Salade d'Avocats et Citrons Confits et une Salade d'Aubergines,
Grenades et Yaourt

*Grilled Fillet of Salmon with Crab Croquettes and a mayonnaise sauce, served with Avocado
and Preserved Lemon Salad and an Eggplant, Pomegranate and yogurt salad*

Poussin marinés au Thym, Ail et Citron avec une Salade César,
une salade de Carottes et Mangues, et une Salade Verte
*Game Hen Marinated in Thyme, Garlic and Lemon, served with a Caesar Salad,
Carrot and Mango Salad and Market Greens*

Sample Dinners

Entrée

Sautée de St Jacques avec Epicée Purée de Carottes, Rosti de Carottes,
garni avec Caviar, et une Mousse de Noix de Coco et Citron Vert
*Pan Seared Scallops with Spiced Carrot Purée, Carrot Rosti, garnished with Caviar,
and a Lime and Coconut Foam*

Plat

L'Agneau de Trois Façons avec Ratatouille Déconstruite,
Pain Perdu de Tomates, et un Réduction de Shiraz
Lamb Three Ways, with Deconstructed Ratatouille, Tomato Pain Perdu, and a Shiraz Reduction

Dessert

Tarte Tatin, Sauce au Caramel, et sa Glace Vanille et au Rhum
Apple Tarte Tatin, with Caramel Sauce, and Rum and Vanilla Ice Cream

Entrée

Foie Gras au Torchon, avec Pain D'Épice, Endive Caramélisée,
et Confiture de Coings

Poached Foie Gras, with Gingerbread, Caramelised Endive, and Quince Jam

Plat

Tournedos de boeuf avec Fondant de Pommes de Terre, Purée d'Échalotes
Caramélisées, Morilles, Épinards, et la Réduction de Soja et du Port
*Beef Tournedos with Fondant Potato, Caramelised Shallot Purée, Morel Mushrooms, Spinach,
and a Port and Soy Reduction*

Dessert

Mille Feuille de Framboises, avec les Sorbets de Framboise et Menthe
Raspberry Mille Feuille, with Raspberry and Mint Sorbets

Entrée

Topinambour Velouté avec un Oeuf poché, poudre de Cèpes, et L'Huile de Truffe
Jerusalem Artichoke Velouté with Poached Egg, Cèpe Powder, and Truffle Oil

Plat

Magret de Canard façon Sous Vide et un Pastilla de Confit de Canard, avec
Pommes de Terre Dauphinoise, Assiette des Petits Légumes, et une Sauce Bigarade
*Sous Vide Duck Breast, Duck Confit Pastilla, with Potatoes Dauphinoise, Baby Vegetables,
and an Orange Sauce*

Dessert

Bavaroise de Chocolat et Beurre d'Arachide, Parfait de Citron Vert, Citronnelle
et Noix de Coco, avec Gingembre Cristallisé
*Chocolate and Peanut Butter Cream Mousse, with Lime, Lemongrass and Coconut Parfait,
and Crystallised Ginger*

Entrée

Crottin de Chèvre Grillé avec Jambon de Bayonne, sur un lit de Remoulade
de Céleri-rave et Pommes

Toasted Goat's Cheese with Bayonne Ham, on a bed of Celeriac and Apple Remoulade

Plat

Filet de St Pierre, avec une Crevette Tempura, Pommes Anna, Salsifis,
Samphire, et une Sauce Beurre Blanc
Filet of John Dory, with Shrimp Tempura, Potatoes Anna, Salsify, Samphire, and a Beurre Blanc Sauce

Dessert

L'Assiette Gourmande de Dessert "Meanderer"
The Meanderer Dessert Plate