

LE MENU

Hosted by

Catherine Corbeau-Mellot, President of Joseph Mellot

Asperge blanche farcie aux morilles et sabayon aux amandes

White asparagus filled with creamed morel mushrooms, almond sabayon

*Noix de Saint-Jacques des Orcades snackée,
main de buddha et kiwi gold, sauce noix de coco*

Seared Orkney scallop with buddha's hand and gold kiwi, coconut sauce

Tronçonnelle de homard poêlée au porto blanc

Pan fried lobster medallion and ginger flavoured vegetable julienne,
white port sauce

Duo d'agneau de lait des Pyrénées rôti, petits primeurs, jus à la sarriette et sauce paloise

Duo of roasted Pyrenean milk lamb with spring vegetables,
savoury jus and minted hollandaise sauce

Soufflé chaud au chèvre St-Maure

Warm St-Maure goat cheese soufflé

Tarte Tatin à la poire, glace vanille

Pear tart Tatin, vanilla ice cream

Café ou thé et mignardises

Coffee or tea and mignardises