

FRENCH BISTRO NIGHT

SATURDAY 21ST MAY

7PM – 7.30PM

£32.50 PER PERSON

LES ENTREES

Soupe de poissons

Servit avec rouille et crouton a l'ail

Traditional fish soup with garlic crouton and saffron sauce

Salade de poulet et poitrine fumees assis sur son lit de salad
et vinaigrette de poivre noir

Smoked chicken and pancetta sat on a bed of salad leaf and black pepper dressing

Tartelette au onion et gruyere

Creme fraiche a la ciboulette et salad

Onion and gruyere cheese tartlet served with chive creme fraiche and salad leaf

Rillettes de canard avec son toast a l'ail et une salade de roquette

Duck rillettes with garlic toast and rocket leaf

LES PLATS

Daube de boeuf, Servit avec champignons des bois, pomme dauphinois et sauce au bleu
d'Auvergne

Slow braised shoulder of beef with woodland mushrooms, dauphinois potatoes and blue d'Auvergne sauce

Le traditional coq au vin

Traditional french chicken caserol

Gratin de cabillaud

Accompagnee de puree de legumes, asperges et beurre Nantais

Cod gratin with vegetables puree, asparagus and a white wine and herbs sauce

Pithivier de fromage de chevre

Echallotte confite assis sur son lit de roquette et menthe avec une a vinaigrette a la noisette

Goat cheese encased in puff pastry, shallot confit sat on a bed of rocket leaf and mint, hazelnut dressing

LES DESSERTS

Tarte tatin au pomme avec sa glace a la vanille

Apple tarte tatin with vanilla ice-cream

Crepe suzette servit de son sorbet a l'orange

The delicious french pancake served with orange liqueur sauce served with orange sorbet

Assiette de dessert servis avec son coulis de fruit rouge, nougat glacee, chocolat
pave et tartelette de fraise

Dessert platter including iced nougat, rich chocolate terrine and strawberry tart, served with red berries coulis

Riley's

at

The

Potting Shed

Coffee Shop and Bistro

FRENCH BISTRO NIGHT

SATURDAY 21ST MAY

£32.50 PER PERSON

LES ENTREES

Soupe de poissons

Servit avec rouille et crouton a l'ail

Traditional fish soup with garlic crouton and saffron sauce

Salade de poulet et poitrine fumee assis sur son lit de salad
et vinaigrette de poivre noir

Smoked chicken and pancetta sat on a bed of salad leaf and black pepper dressing

Tartelette au onion et gruyere

Creme fraiche a la ciboulette et salad

Onion and gruyere cheese tartlet served with chive creme fraiche and salad leaf

Rillette de canard avec son toast a l'ail et une salade de roquette

Duck rilette with garlic toast and rocket leaf

LES PLATS

Daube de boeuf, Servit avec champignons des bois, pomme dauphinois et sauce au bleu
d'Auvergne

Slow braised shoulder of beef with woodland mushrooms, dauphinois potatoes and blue d'Auvergne sauce

Le traditional coq au vin

Traditional french chicken caserole

Gratin de cabillaud

Accompagnee de puree de legumes, asperges et beurre Nantais

Cod gratin with vegetables puree, asparagus and a white wine and herbs sauce

Pithivier de fromage de chevre

Echallotte confite assis sur son lit de roquette et menthe avec une a vinaigrette a la noisette

Goat cheese encased in puff pastry, shallot confit sat on a bed of rocket leaf and mint, hazelnut dressing

LES DESSERTS

Tarte tatin au pomme avec sa glace a la vanille

Apple tarte tatin with vanilla ice-cream

Crepe suzette servit de son sorbet a l'orange

The delicious french pancake served with orange liqueur sauce served with orange sorbet

Assiette de dessert servis avec son coulis de fruit rouge, nougat glacee, chocolat
pave et tartelette de fraise

Dessert platter including iced nougat, rich chocolate terrine and strawberry tart, served with red berries coulis