



Bastille Day Dinner

**Liberate your senses with the
exquisite flavours of France at our
annual degustation dinner!**

Wednesday 14th July 2010

6.30 for 7pm at

Robin Hood Hotel

\$120 per head

Limited places available.

To book - contact Clare on 8333 0088

ROBINHOOD
HOTEL

Bastille Day Degustation Menu

En arrivant

Les chouquettes de gougère au gruyère

Choux pastry style with gruyère cheese

NV Mumm Champagne

Amuse gueule

Brandade de morue au fenouille et croutons a l'ail

Salted cod on garlic croutons & fennel

1ère première entrée

La lotte a l'armoricaine sur les epinards sauté au beurre

Monkfish poached in a tomato cognac sauce served on sautéed baby spinach

Domaine de l'Arjolle 2006 Equinoxe, White Côtes de Thongue

Rince gueule "Le trou normand"

Apple sorbet with apple brandy

2ème entrée

Les Rizs de veau au romarin sur les lentilles du puy au citron confit

Veal sweetbread & rosemary on du puy lentils with preserved lemon

Domaine des Bonnetières 2008 Red Beaujolais

1er plat de resistance

Le petit salé croquant sur une salade d'endive, de frisée et la vinaigrette aigre

doux

Crispy pickled pork belly on witlof & frisée salad and a sweet & sour vinaigrette

Domaine de l'Arjolle 2007 Synthèse, Red Côtes de Thongue

2ème plat de resistance

Le lapin a la moutarde de dijon sur le choux vert braisé au petits lardons fumé

Pot roasted rabbit with dijon mustard on braised savoy cabbage with smoked lardons

Domaine de l'Arjolle 2007 "Z de l'Arjolle" Red Vin de Table de France

Le fromage

TBC

Domaine Clavel 2006 Copa Santa, Red Coteaux du Languedoc

Le dessert

Le soufflé au chocolat et la glace a la gousse de vanille

Chocolate soufflé & vanilla bean ice cream

Domaine de l'Arjolle 2006 Lyre, late harvest, Sweet White C

ôtes de Thongue, Lyre