



THE LONDON CABARET CLUB

Juin / juillet - June / July 2019

Menu

Welcome Champagne Cocktail

Mise en bouche

Tomates glacée dans l'esprit d'un gazpacho, crevettes poudrées à l'Espelette (V)
Iced tomatoes 'like a gazpacho', shrimps powdered with Espelette pepper

Entrée - *Starter*

Feuille à feuille de saumon 'Riviera', canailou de légumes crus,
crème battue au citron d'ici (V)
'Riviera' salmon carpaccio, assorted raw vegetables, whipped cream with local lemon

Ou, *or*

Foie gras de canard de la Ferme de Puntoun,
crumble pistache et myrtilles concassées, brioche toastée
*Duck foie gras from the Puntoun Farm,
pistachio and crushed blueberries crumble, toasted milk bread*



Plat Principal - *Main Dish*

Filet de loup, cuisine de poulpe,
tomates confites et olives, fenouillade au Pastis (V)
Sea bass fillet, octopus, dried tomatoes and olives, fennel with Pastis

Ou, *or*

Noisette d'agneau frottée à la moutarde de Meaux,
pomme fondante à l'échalote, légumes Grassois à l'olive
*Lamb medallion with Meaux mustard,
Potato with shallot, Grasse vegetables with olive*



Dessert

Fraisier selon Mr Hubert, jus de groseilles
Strawberry cake 'by Mr Hubert', red currant juice

Ou, *or*

Tarte citron Carlton 'Elégance & Tradition'
'Elegance & Tradition' Carlton lemon

Half bottle of Champagne per person
Half bottle of mineral water per person
Coffee or tea and Petits fours
295 € per person