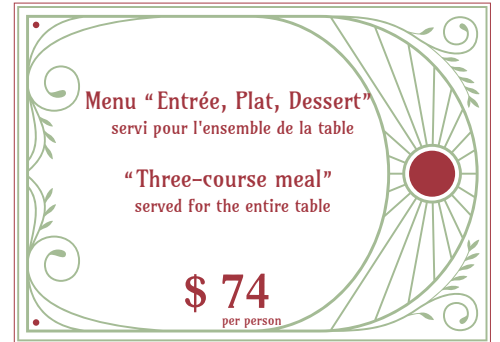
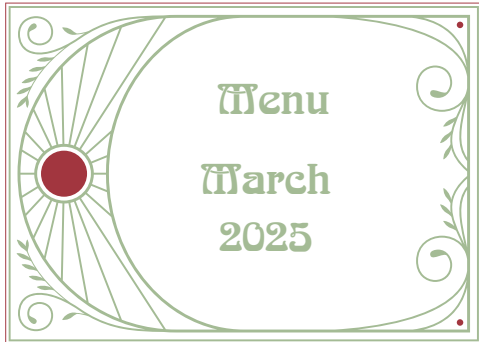




# LE BOUILLON

# Bel Air

- Restaurant -



## Entrée – Starter

**TARTARE DE SAUMON D'AKAROA** – raifort, crème fraîche, ciboulette  
Akaroa Salmon Tartare - horseradish, crème fraîche, chives

OR

**CROUSTILLANT DE POULET & BRIE** – nappage de miel infusé au romarin et à l'ail  
Chicken & brie croquette - drizzled with rosemary and garlic infused honey

OR

**GASPACHO** – tomate, concombre, poivrons, croûtons à l'ail  
Gaspacho - tomato, cucumber, bellpeppers, garlic croutons



## Plat de résistance – Main

**CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE D'HERBES** – purée de petits pois et menthe, mini carottes  
Herb-crusted Lamb Racks - pea and mint puree, baby carrots

OR

**SAUMON D'AKAROA GRILLÉ** – sauce Dieppoise, cracker de riz sauvage et de crevette  
Grilled Akaroa salmon - dieppoise sauce, cracker made with wild rice and prawn

OR

**FILET DE CANARD POÊLÉ** – sauce à l'orange, mousse de persil, croustillants de poireaux  
Pan seared Duck breast - orange sauce, parsley foam, crispy leeks

OR

**TARTE AU BUTTERNUT & CHÈVRE** – salade de roquette et noix confites  
Butternut pumpkin & goat chevre tart - rocket salad and candied walnut

## Accompagnements servis pour la table – Sides served for the table

**Haricots Verts, beurre à l'ail et herbes** – Pommes de terre poêlées à la graisse de canard  
Green beans tossed in garlic herb butter - Duckfat roasted gourmet potatoes



## Dessert

**PARFAIT AUX AGRUMES D'ÉTÉ**, crumble de beurre noisette et baies  
Summer citrus parfait, brown butter crumble and berries

OR

**DÉLICE DE CHOCOLAT** et fruit de la passion  
Chocolate and passionfruit textures

OR

**SORBET sur Crumble de Noix de Coco**  
Sorbet on coconut crumble

