



LE BOUILLON

Bel Air

- Restaurant -



Menu

April

2025



Menu

“Entrée, Plat, Dessert”
servi pour l'ensemble de la table

“Three-course meal”
served for the entire table

\$ 74
per person

Entrée – Starter

CRÈME DE CHOU-FLEUR INSPIRATION DUBARRY – lardons croustillants et croûtons
“Dubarry” inspired silky cauliflower soup, crispy lardons, golden croutons

OR

TATAKI DE CERF – sauce Gribiche
Lightly seared venison, classic French gribiche, garden herbs

OR

CREVETTES ROYALES VAPEUR – mousse d'ail noir
Steamed tiger prawns, black garlic gel foam



Plat de résistance – Main

JOUE DE BOEUF BRAISÉE – purée de pommes de terre & chips de kumara
Slow-braised beef cheek - creamy mash, kumara crisps

OR

MOSAÏQUE DE POISSONS – bisque de langouste, fregola sarda, tomates confites
Poached Fishes in Mosaïc - crayfish bisque, fregola sarda, confit tomato

OR

MÉDAILLON DE FILET DE PORC & PROSCIUTTO – purée de panais, pomme confite infusion romarin, pickle de chou rouge
Prosciutto-wrapped Pork Tenderloin Medallion - Parsnip Purée, Confit Apple in rosemary infusion, Red Cabbage pickles

OR

BOURGUIGNON VÉGÉTARIEN – purée de pommes de terre
Vegetarian Bourguignon - with a refined red wine reduction and mash potatoes



Dessert

PARFAIT FRANGIPANE de Poires, Framboise & Amandes
Chilled pear & almond Parfait, raspberry Veil

OR

BAVAROISE ÉPICÉE – chocolat et crème de marrons
Spiced mousse, chocolate & chestnut cream

OR

DUO DE SORBETS & Crumble Coco
Chef's selection of sorbets, coconut crumble

