

Diner de Gala
French Festival Provence 2008
Wednesday 12 November
Carrick Hill

Menu (to be confirmed)

Salade mesclun aux parfums de l'arrière pays Niçois,
pissaladière¹, barbajuan², confit d'aubergine³ et tomate farcie
aux champignons⁴

Filet de Saint Pierre⁵ rôti aux herbes de la garrigue avec une
sauce à l'huile d'olive, des panisses⁶, un flan de fenouil⁷ et une
mini ratatouille.

Sélection de fromages et pain aux olives

Tourte de blettes⁸ aux pignons et fleur d'oranger⁹, sorbet à la
lavande et ganses¹⁰ au citron.

Vins

Trois rosés différents Chateau Roubine

Eau : Perrier

¹ Onion tart with black olives and anchovies

² Typical dish of the eastern part of French Riviera made with fried pasta & green vegetables

³ Eggplant confit

⁴ Stuffed tomato with mushroom

⁵ John Dory filet

⁶ Fried chickpea

⁷ Fennel flan

⁸ Pastry (tourte) filled with sugared vegetables. "Blette" is a white beet.

⁹ Orange-flower water distilled from orange blossoms

¹⁰ Fritters