

Riley's

at

The

Potting Shed

Coffee Shop and Bistro



FRENCH BISTRO NIGHT

SATURDAY 2nd JULY

BOOKINGS 7PM - 7.30PM

EVENING A LA FRANCAISE
3 Courses £32.50 per person
(£10PP DEPOSIT REQUIRED)

LES ENTREES

Potage parmentiere avec ses croutons a l'ail

Thick potato soup topped with garlic crouton

Assiette de Saumon fumee avec creme fraiche a la ciboulette , citron et pain grillee

Platter of smoked salmon presented with chive creme fraiche, lemon and toast

Echalotte et balsamic tarte tatin Servis avec fromage de chevre et roquette

Shallot and balsamic tart tatin, topped with goat's cheese and rocket leaf

Jarret de pork en salad avec son oeuf poche et vinaigrette a la moutard a l'ancienne

Braised ham hock salad topped with poached egg and old grain mustard dressing

LES PLATS

Fillet de boeuf pomme paillason et champignons des bois poitrine fumee et bourguignon sauce

(suppl £7.50)

Beef fillet served with straw potato cake woodland mushroom and bourguignon sauce (suppl £7.50)

Loup de mer servis sur son lit de saute de legumes, pomme nouvelle et une sauce a l'estragon

Fillet of sea bass on a bed of mixed vegetables new potatoes and tarragon cream sauce

Risotto de champignons et epinard avec parmesan tuile et pistou

Mushroom and spinach risotto with parmesan biscuit and french pesto

Supreme de poulet avec sa farce de tomate et fromage de chevre accompagne de legumes de provence , pomme dauphine

Chicken breast filled with tomato and goat's cheese presented with provencal vegetable and dauphine potatoes

DESSERTS

Mousse au chocolat noire, biscuit a la vanille

Dark Chocolate mousse with vanilla biscuit

Tarte fine au pomme servit de son sorbet de pomme verte orange sauce

Apple tart topped with green apple sorbet and orange sauce

Creme brulee servis de son biscuit au noisette

Traditional creme brulee with hazelnut biscuit

Clafoutis au framboise avec une salade de fruits rouge et glace a la fraise

A light raspberry flan with red berries salad and strawberry ice cream