



ALBERT ROUX

THE HENLEY FESTIVAL 2008

Menu Gastronomique

Les hors d'oeuvres

Rillettes aux deux saumons, asperges vertes, vinaigrette aux fines herbes
Kiln - smoked salmon rillettes with squid-ink brioche, asparagus tips and herb vinaigrette

Gaspacho de Seville
Gaspacho with ibérique ham and chorizo

Aiguillettes de canard rôti, pêche rôtie et légumes tiède d'été
Warm salad of duck breast, roasted peach and summer vegetables,
duck jus vinaigrette

Fondant de tomate au basilic et artichaut
Tomato and basil fondant with baby artichokes

Gnocchi de pommes de terre aux fruits de mer
Seafood potato gnocchi

Les entrées

Carré d'agneau rôti en tajine d'été
Rack of new season lamb roasted with preserved lemon and ginger marinade, saffron
couscous and roasted pepper

Filet de bœuf rôti, croûte de poivres, pomme de terre grillée et haricots verts
Roast fillet of beef with five-peppercorn crust, grilled potato and French beans

Filet de flétan en blanquette de légumes vertes et cèpes
Fillet of halibut with green vegetables and cèpes

Suprême de pintade au madère, laitue braisée farcie de foie gras
Supreme of guinea fowl with Madeira, braised lettuce filled with foie gras

Risotto d'asperges et morilles
Risotto with morels and grilled asparagus, roasted vine tomato and parmesan shavings

Les desserts

Fromages du Maître Vernier, pain Poilane aux noix
French cheeses from Maître Vernier

Pavé de chocolat blanc à la framboise
White chocolate mousse with raspberry

Dartois aux abricots et amaretto
Apricot and amaretto almond cream baked with puff pastry

Café liégeois
Coffee liégeois

Gratin de fruits rouges au champagne
Red fruit marinated with champagne and mascarpone cream

Café et petits fours



ALBERT ROUX

THE HENLEY FESTIVAL 2008

Menu classique

Thursday / Saturday

Canapés riches

Rillettes aux deux saumons, asperges vertes, vinaigrette aux fines herbes
Kiln - smoked salmon rillettes with asparagus, herb vinaigrette

Carré d'agneau rôti en tajine d'été
Rack of new season lamb roasted with preserved lemon and ginger marinade, saffron
couscous and roasted pepper

Dartois aux abricots et amaretto
Apricot and amaretto almond cream baked with puff pastry

Fromages du Maître Vernier, pain Poilane aux noix
French cheeses from Maître Vernier

Café et petits fours
Coffee and petits fours



ALBERT ROUX

THE HENLEY FESTIVAL 2008

Menu classique

Wednesday / Friday

Canapés riches

Rillettes aux deux saumons, asperges vertes, vinaigrette aux fines herbes
Kiln - smoked salmon rillettes with asparagus, herb vinaigrette

Filet de bœuf rôti, croûte de poivres, pomme de terre grillée et haricots verts
Roast fillet of beef with five-peppercorn crust, grilled potato and French beans

Pavé de chocolat blanc à la framboise
White chocolate mousse with raspberry

Fromages du Maître Vernier, pain Poilane aux noix
French cheeses from Maître Vernier

Café et petits fours
Coffee and petits fours