

**Café de Paris
Soho & Discovery Bay**

French GourMay set menu proposal

Appetizer

Tarte de courgettes et coquilles St-Jacques glacée au madère ,poivrons doux en pistou

Madeira glazed courgette and scallop tart
with bell pepper pistou

馬爹那鮮帶子青瓜撻配波椒醬

Wine pairing: Chatelain Pouilly-Fumé Les Chailloux 2005

Entrée

Ris de veau grillés et ragout de fèves aux poivres

Grilled veal sweetbread with peppercorn
and broad bean ragout

法式煮牛津子,燴胡椒果豆

Main course

Cuisses de canard confites et poitrine rôtie, compote de cerise épicée

Confit of duck leg and roasted duck breast
with spiced cherry compote

法式烤鴨肉配特色櫻桃汁

Wine pairing: Château Calon St Georges- St Emilion 2004

or

Filet de barramundi poêlé au miel et beurre au gingembre

Seared barramundi fillet
with honey and ginger butter

鮮澳洲曹魚伴蜜糖薑牛油汁

Wine pairing: Faiveley Pouilly-Fuisse 2006

Dessert

Profiteroles aux chocolat glacée à la pêche

Chocolate profiteroles
with peach glaze

朱古力泡夫燴鮮桃

Wine pairing: Sauternes Château Petit Vedrines 2003

4 courses set dinner
\$480