

8th Festival de la Gastronomie Française

Mom Tri's Boathouse Regatta at Royal Phuket Marina 21 February – 08 March 2009

Appetizers

Médailles de foie gras de canard frais à la fleur de sel (accompagné de son verre de vin de Sauternes, 5cl)

-Medallions of home-made duck foie gras, with pure sea salt
Served with a glass of Sauternes wine (5cl)

Croustillant de crabe à la coriandre, julienne de légume, infusion de galanga

-Crispy crab meat with coriander, summer vegetables in an infusion of fresh galangal

Rillettes de saumon frais à l'aneth et crevettes aux épices, croustillant d'aubergine à la graine de pavot

-Rillettes of fresh salmon, spicy prawns, crispy eggplant, poppy seeds

Filet de volaille poêlé en pastilla aux épices douces, tagliatelles de légumes au vinaigre de cidre

-Fillet of chicken pastilla style, mild oriental spices, tagliatelle of vegetables, with cider vinegar dressing

Feuilleté d'asperges vertes au crabe et son coulis de crustacés

-Puff pastry with green asparagus, crab meat and creamy shellfish sauce

Poêlée d'escargots, méli-mélo de champignons persillés, jus à la réglisse

-Pan-sautéed snails, mushrooms flavoured with garlic and parsley, liquorice juice

Fruits de mer à la crème de morilles, galette crouillante de polenta aux fines herbes

-Seafood stewed in cream sauce, thin polenta cake with fresh herbs

Salade folle au foie gras à l'huile de truffe noir

-"Crazy duck liver salad", black truffle oil, mixed young salad

Salade de langoustines aux mangues et vinaigrette de pamplemousse rose

-River prawn salad, fresh mango, pink pomelo vinaigrette

Main Courses

Dos de bar du Siam, pôlé au kurkuma, branches d'épinard au gingembre

-Pan-sautéed Andaman seabass with turmeric, ginger spinach

Filet de barracuda aux moules et coquillages sauce au safran effeuillé de légumes d'été

-Pan-sautéed fillet of Barracuda in creamy saffron shellfish sauce, tagliatelle of vegetables

Poêlée de coquille Saint-Jacques aux champignons de Thaïlande, fondue de poireaux

-Sea-scallops fricassée, Thai mushrooms and slow-simmered leeks

Filet de canard juste poélé aux cèpes et lardons, jus acidulé au vinaigre de vieux vin rouge

-Sautéed fillet of duck with porcini mushrooms and French bacon, reduction of aged red wine vinegar

Carré d'agneau rôti au thym, éffiloché d'aubergine, gousses d'ail confites

-Roast rack of lamb with thyme flowers, on a bed of shredded eggplant and garlic clove preserve

Filet de bœuf Angus sauté, ragoût fin de champignons des bois, jus corsé à la moutarde forte

-Sautéed fillet of Angus beef with wild mushrooms, Dijon mustard juice

Desserts

Millefeuille caramélisé aux mangues, crème au Malibu et sorbet à la noix de coco

-Caramelized millefeuille with mango, Malibu cream and coconut ice cream

Sablés à la crème de cacao et amandes grillés, glace au moka

Cacao cream shortbread with almonds, Italian mocha ice cream

Marquise au chocolat amer, crème glacée rhum raisins

-Dark chocolate marquise, Malaga ice cream

Clafoutis aux ananas, sorbet fruits de la passion

-Pineapple pudding, passion fruit sherbet

Délice moelleux au chocolat noir, crème glacée aux noisettes

-Delicat soft chocolate cake, hazelnut ice cream

Sabayon de fruits frais au Kirsch, crème glacée acidulé au yoghourt

-Kirsch-flavoured fresh fruit zabaglione cream, tangy yogurt ice cream