

GRAND CRUS & GASTRONOMIE

Boathouse 9th Annual French Gastronomy Festival from 6 – 20 March 2010

MENU A 'LES CHATEAUX'

Salade de crabe à l'estragon frais et au vinaigre blanc d'Orléans

Crab salad, fresh tarragon and Orléans white wine vinegar sauce

Château Marjosse, Entre-deux-mers, Bordeaux 2005 (10cl)

OR

Médaille de foie gras de canard frais maison compote de poires

Medallion of fresh-home made duck liver with stewed pears

Sauternes "Mascaron" de Ginestet 2004 (8cl)



Filet de bar sauvage juste poêlée, sauce vierge

Fillet of wild sea bass pan-sautéed, virgin sauce

Chablis, Domaine Louis Michel 2007 (10cl)

OR

Filet de bœuf grillé à la truffe noire cépes sautées en persillade

Grilled beef tenderloin, black truffle slices, cepe mushrooms with garlic and parsley

Château Villa Bel-Air, Graves 2005 (10cl)



Millefeuille au caramel, coulis au café fort

Puff pastry with caramel mousse, mocha coulis

Muscat de Beaumes de Venise 2005 (8cl) or chilled Johnny Walker "Gold Label" (3cl)

OR

Crement d'Anjou, coulis acidulé aux fruits des bois

Traditional fresh soft white cheese, red forest fruit sauce

Muscat de Beaumes de Venise, Domaine les Bernardins 2005 (8cl)

Three courses of the menu 1,600 Baht ++ (not including tax & service charge)

GRAND CRUS & GASTRONOMIE

Boathouse 9th Annual French Gastronomy Festival from 6 – 20 March 2010

MENU B 'LES VIGNES'

Terrine classique de bœuf et carottes en gelée, vinaigrette à la truffe noire

Oxtail beef terrine with vegetables, black truffle dressing

Vaqueyras, Le sang des cailloux 2005 (10cl)

OR

Saint Jacques poêlées, jus acidulé au pamplemousse de Thaïlande salade de jeune roquette

Seared sea scallops with grapefruit dressing, young rocket salad

Les Domaniers sélection du Domaine Ott, Rosé des côtes de Provence 2007 (10cl)



Filet de sole et crevettes roses, beurre citronné aux câpres feuilles d'épinards sautés à l'ail

Duo of Phuket sole fillet and prawns, caper butter, young spinach sautéed with garlic

Chablis, Domaine Louis Michel 2007 (10cl)

OR

Filet de canard grillé, sauce aigre douce aux fruits gnocchis de Parmesan au lard

Grilled fillet of duck in sweet and sour fruit sauce, Parmesan and bacon gnocchis

Château Villa Bel-Air, Graves 2005 (10cl)



Millefeuille de tuiles fines aux amandes sur une crème légère au Grand Marnier Cordon rouge

Strawberry layered almond lace biscuits, Grand Marnier cream

Muscat de Beaumes de Venise 2005 (8cl) or Grand Marnier "Cuvée du Centenaire" (3cl)

OR

Parfait de chocolat blanc et noir aux petits fruits croustillants coulis de framboise

White and dark chocolate parfait, caramelized fruits, raspberry sauce

Muscat de Beaumes de Venise 2005 (8cl) or chilled Johnny Walker "Gold Label" (3cl)

Three courses of the menu 1,600 Baht ++ (not including tax & service charge)

GRAND CRUS & GASTRONOMIE

Boathouse 9th Annual French Gastronomy Festival from 6 – 20 March 2010

MENU DÉGUSTATION

MEDAILLON DE FOIE GRAS DE CANARD FRAIS
MAISON COMPOTE DE POIRES

Medallion of home-made duck liver with stewed pears
[Sauternes "Mascaron" de Ginestet 2004 \(6cl\)](#)



SAINT JACQUES POELES, JUS ACIDULE AU PAMPLEMOUSSE DE THAILANDE
SALADE DE JEUNE ROQUETTE

Seared sea scallops with grapefruit dressing, rocket salad
[Domaine Ott, Rosé selection cotes de Provence 2007\(15cl\)](#)



FILET DE BŒUF GRILLE A LA TRUFFE NOIRE
CÉPES SAUTÉES EN PERSILLADE

Grilled Angus beef tenderloin, black truffle slices
cepe mushrooms with garlic and parsley
[Château Villa Bel-Air, Graves 2005 \(15cl\)](#)



CREMET D'ANJOU, COULIS ACIDULE
AUX FRUITS DES BOIS

Traditional fresh soft white cheese, red forest fruit sauce
[Muscat de Beaumes de Venise, D. Bernardins 2005 \(6cl\)](#)

Degustation menu 1,800 Baht++ per Guest

Degustation menu 3,660 Baht++ per Guest
including a glass of wine per course

Prices not including 10 % service charge and 7% government tax

For further information and reservation kindly contact Mom Tri's Boathouse

Tel: 076 330 015

E-mail: fb@boathousephuket.com