



# RACINE



## Menu

### TABLE Supper – Thursday 15th July 2010

**Sélection de charcuterie et son pâté de foie de volaille aux fines herbes**

*Selection of French charcuterie  
and 'Racine' chicken liver and fine herbs pâté*

~

**Mousse d'ail et Safran servi avec un beurre blanc aux moules**

*Saffron and garlic mousse, mussel butter sauce*

~

**Lapin de Garenne rôti avec sa sauce à la moutarde et au lard, pomme de terre nouvelle**

*Grilled rabbit, mustard sauce and smoked bacon, new potatoes*

~

**Un assortiment de fromages français de 'La Fromagerie' - Londres**

*Cheese selection from the London finest French cheese shop*

~

**Crement d'Anjou**

*Classic French dessert – 'Fromage frais', cream and English fresh strawberries and coulis*

**Masterclass and 5 course Supper and wine matching - £45.00 pp  
Includes VAT – Service Not Included**

Wines presented by

**TABLE**  
*Supper*



**ARGENTO**  
WINE COMPANY