



menu

Gluten Free, Dairy Free & Nuts Free
to be ordered a week before by email at
contact@frenchfestival.nz



VEUVE DU VERNAY

*glass of veuve du vernay
on arrival*

amuse-bouches ^{AND} canapés

entrée

To be served at 7.45pm

Déclinaison de betteraves

**Betteraves jaunes & rouges rôties et glacées sur un
coulis de betteraves et accompagnées de chips de panais**

Textures of beetroot - Golden & red beetroot roasted
& glazed served on it beetroot purée with crispy parnsip

main

Pressé de légumes

Navet, rutabaga, carotte,

potomme de terre et purée de chou-fleur

Sliced veggies Terrine - served with salad, truffle oil,
swede, celeric, carrot, potato, cauliflower

entremets

Poire Pochée au vin rouge & crème cassis

Poached pear in red wine & crème de cassis

dessert

let yourself be surprised