

IN COLLABORATION WITH | EN COLLABORATION AVEC | IN SAMENWERKING MET

# Alain Roux

EUROSTAR GASTRONOMIC AMBASSADOR



We've created our Business Premier menus with the help of our Gastronomic Ambassador, Alain Roux.

Chef patron at the three Michelin star Waterside Inn in Bray near Windsor, and member of the celebrated Roux culinary dynasty, Alain has worked closely with us to craft and perfect delicious dishes fit for Business Premier.

Nous avons imaginé nos menus Business Premier avec l'aide de notre ambassadeur gastronomique, Alain Roux.

Chef du Waterside Inn, un trois étoiles Michelin situé à Bray près de Windsor, et membre de la dynastie Roux (célèbre pour ses talents culinaires), Alain a travaillé en étroite collaboration avec nous pour élaborer et parfaire des plats exquis conçus pour Business Premier.

De menu's in Business Premier zijn samengesteld met de hulp van Alain Roux, onze Gastronomisch Ambassadeur.

Alain Roux is chef in de Waterside Inn in Bray bij Windsor (3 Michelinsterren) en stamt uit de roemrijke culinaire Roux-dynastie. Samen hebben we heerlijke schotels samengesteld, perfect voor Business Premier.

Bon Appétit  
Alain Roux

Gastronomic Ambassador, Alain Roux

Red wine ~ Vin rouge ~ Rodewijn

~ Victor Bernard Morgon 2010 ~  
Appellation Morgon Contrôlée ~ 18.7cl  
100% Gamay

~ Bordeaux Supérieur Château Mugron 2009 ~  
Appellation Bordeaux Supérieur Contrôlée ~ 18.7cl  
60% Merlot; 20% Cabernet Franc;  
20% Cabernet Sauvignon

~ Médoc Château Moulin de Hontemieux 2009 ~  
Appellation Médoc Contrôlée ~ 18.7cl  
48% Merlot; 44% Cabernet Sauvignon;  
8% Cabernet Franc; 18.7cl

White wine ~ Vin blanc ~ Witte wijn

~ Vin de Pays Chardonnay Grand Sud 2010 ~  
100% Chardonnay ~ 18.7cl

Rosé wine ~ Vin rosé ~ Roséwijn

~ Vin de Pays Reserve de La Baume 2010 ~  
55% Grenache; 45% Cinsault ~ 18.7cl

Champagne

Pannier ~ Sélection Pannier Brut

Hot drinks ~ Boissons chaudes ~ Warme dranken

Hot chocolate  
Chocolat chaud  
Warme chocolademelk  
Fairtrade tea and coffee  
Thé et café (issus du commerce équitable)  
Fairtradethee en -koffie



We will always endeavour to provide you with the meal of your choice.  
Nous nous efforcerons toujours de garantir votre premier choix.  
Wij zullen al het mogelijke doen om u de maaltijd van uw keuze aan te bieden.

Dinner ~ Dîner ~ Avondmaal

Starter

🌿 Organic roasted summer vegetables ~ pesto mayonnaise

Choice of main courses

Beef brisket confit

Mexican chocolate sauce ~ carrot purée ~ Mexican 'mole' muffin

~ or ~

Pan fried hake fillet

Cornish sardine tart ~ summer tomato sauce

Dessert

Summer fruits pudding ~ crème fraîche

Cheese

~ Cornish brie ~ cranberry chutney

~

Entrée

🌿 Légumes d'été rôtis ~ mayonnaise au pesto

Plats principaux au choix

Poitrine de bœuf braisée

sauce mexicaine au chocolat ~ purée de carottes ~ muffin 'mole' mexicain

~ ou ~

Filet de merlu poêlé

tarte à la sardine de Cornouailles ~ sauce estivale à la tomate

Fromage

Brie de Cornouailles ~ chutney aux canneberges

Dessert

Gâteau aux fruits rouges ~ crème fraîche

~

Voorgerecht

🌿 Biologische gegrilde zomergroenten ~ pestomayonaise

Hoofdgerecht naar keuze

Gestooft runderborst

Mexicaanse saus op basis van chocolade ~ wortelpuree ~ Mexicaanse 'mole'-muffin

~ of ~

Gebakken heekfilet

taartje van sardines uit Cornwall ~ zomerse tomatensaus

Kaas

Brie van Cornwall ~ veenbessenchutney

Dessert

Puddingtaart met rode vruchten ~ slagroom

🌿 Dishes prepared by:  
🌿 Plats préparés par :  
🌿 Gerechten bereid door:



SALLY CLARKE'S BAKERY

\* Organic flour | \* Farine bio | \* Biologische bloem