



ANCHORAGE^{RESTAURANT}

BASTILLE DAY

CANAPÉS & VEUVE
ON ARRIVAL

5-COURSE FRENCH
-INSPIRED DINNER
LIVE MUSIC



@THEANCHORAGEPORTSTEPHENS

PÂTÉ DE FOIE DE CANARD, CROÛTON
DE BRIOCHE, GELÉE DE MÛRE
HUÎTRES LOCALES À MIGNONETTE
BILINI AU SAUMON FUMÉ, CIBOULETTE

Duck liver pâté, brioche crouton, blackberry gel

Local oysters with mignonette

Smoked salmon bilini, chives

FIRST COURSE

COQUILLES SAINT-JACQUES DE
HARVEY BAY, SAUCE PROVENÇALE
AUX HERBES, À L'AIL ET À LA TOMATE

Harvey bay scallops provençal;
herb, garlic and tomato sauce

SECOND COURSE

TARTARE DE BŒUF, ŒUF DE CAILLE,
RÉMOULADE, OIGNON MARINÉ

Steak tartare, quail egg, remoulade, pickled onion

THIRD COURSE

CANARD À L'ORANGE, HARICOTS
VERTS, PURÉE DE CAROTTES

Duck al la orange, green beans, carrot puree

FOURTH COURSE

CRÈME CARAMEL, MADELEINES
À LA VANILLE

Crème caramel, vanilla madeleines

FIFTH COURSE

ASSIETTE DE FROMAGES FRANÇAIS,
FRUITS ET LAVASH
VERRE DE BOURGOGNE ROUGE OLIVIER MORIN
CONSTANTINE POUR ACCOMPAGNER

French cheese platter, fruits, lavosh

Paired with a glass of

Olivier Morin Constantine Bourgogne Red

bonne fête nationale