

MENU
FÊTE DES MERES

Salade Océane
Ou
Cassolette de Noix de Pétoncle
ou
Terrine de Foie gras de Canard mi-cuit du Chef
ou
Feuilleté d'Escargots aux petits Légumes

Duo de Poissons sauce du Chef
ou
Dorade Royale Grillé
Ou
Magret de Canard ou Entrecôte façon Rossini
Ou
Poêlée de St. Jacques façon Vinzensko

Assiette Gourmande
Ou
Coupe Glacé
Ou
Sorbet arrosé

SUGGESTION A 17,-€

Salade Aveyronnaise

Ou

Tarte à l'oignon

Filet de Saumon à l'Aneth

Ou

Suprême de Pintade

Coupe 2 Boules

Ou

Baba au Rhum

Ou

Banane Surprise

Service compris

SUGGESTIONS A 20,-€

Salade Paysanne ou salade au roquefort

Ou

Tarte Pescatore ou Tarte à l'oignon

Bavette Grillée Maître d'Hôtel

Ou

Escalope de Saumon à l'aneth

Ou

Filet Mignon à la Crème

Coupe 2 Boules Chantilly

Ou

Crème Brûlée

Ou

Île flottante

SUGGESTIONS A 25,-€

Salade Entre Mers

Ou

Cassolette de Noix de Pétoncle au Muscat

Ou

Caquelon ½ douzaine d'escargots

Ou

Terrine de Foie Gras de Canard mi-cuit

Magret de Canard sauce au choix

Ou

Dorade Royale Grillée

Ou

Entrecôte Grillée sauce au choix

Ou

Duo de St. Jacques et Gambas Poêlés façon du Chef

Trilogie de Glace

Ou

Tarte Tatin

Ou

Sorbet arrosé

Ou

Café Liégeois

MENU

BAECKEOFFE

(Plat Alsacien cuit et servi dans un plat en terre cuite)

BAECKEOFFE

FROMAGE

(Chèvre chaud où Munster où Camembert)

SORBET ARROSE

Café

23,- €

Service compris

MENU
BOLES DE PICOLAT
SPECIALITEE CATALANE

BOLES DE PICOLAT

CREME CATALANE

¼ de Vin

Café

18,-€

Service compris

MENU
CHOUCROUTE GARNIE
À L'ALSACIENNE

CHOUCROUTE GARNIE

FROMAGE
(Chèvre chaud où Munster où Camembert)

SORBET ARROSE

Café

23,- €

Service compris

MENU DE LA St. SYLVESTRE ET DU JOUR DE L'AN 2008

Huîtres Gratinées au Sabayon de Champagne

Assiette de Saumon fumé et
Terrine de Foie Gras de Canard mi-cuit du Chef

Velouté d'Endives au Pignons de Pin
Ou Trou Alsacien

Filet de Canette farci au Figs et Gésiers confits
Ou
Assiette Entre-Mers
Panaché de poissons selon arrivage façon du Chef

Assiette Gourmande

Réservation au **04.68.84.25.95**
Martine et Vincent,
Vous souhaitent d'agréables fêtes de fin d'année !

MENU de PÂQUES 2007

Assiette du Pêcheur

(Terrine de Poisson et saumon fumé garni)

Ou

Cassolette de Moules et Crevettes

Au Muscat et à l'Oseille

Ou

Terrine de Foie gras de Canard mi-cuit aux Truffes du Chef

Ou

Feuilleté de Petites Noix de St. Jacques aux petits Légumes

Gigot d'Agneau Pascal

Ou

Bar Grillé

Ou

Magret de Canard Sauce Brune au Miel

Ou

Poêlée de St. Jacques sauce Crustacés

Assiette Gourmande

**Menu du RALLYE de la
FENOUILLEDES 2007
Dimanche 25/11/2007**

**Salade de chèvre chaud
Où**

Tarte Paysanne

Boles de Picoulat

Où

Cordon bleu de Dinde du Chef

Où

Paupiette du Pêcheur

Tarte aux pommes maison

Où

Coupe 2 Boules

Où

Baba au Rhum

Café et un ¼ de vin compris !

20€

Service compris