

Jeudi, 14 février, Vendredi, 15 février, samedi, 16 février 2019
Thursday, February 14th, Friday, February 15th, Saturday, February 16th 2019

Table d'hôte

Consommé Henri V / Consommé Henry V
(consommé de bœuf, champignons, truffes, recouvert de pâte feuilletée)
(beef consommé, mushrooms, truffles, covered with puff pastry)

OU/OR

Salade du marché et sa vinaigrette maison
Mixed salad with house dressing



Entrées /Appetizers

Gratin de cœurs d'artichauts et cœurs de palmiers 13
Artichoke and Palm hearts gratin



Feuilleté de ris de veau sauce à l'Armagnac 15
Sweetbreads in puff pastry, Armagnac sauce



Plats principaux

Main courses choix de 1 / Choice of 1:

Suprême de poulet (sauce aux framboises, riz et légumes de saison) 40
Chicken Supreme (raspberry sauce, rice and seasonal vegetables)

Ou/Or

Paëlla de la mer (palourdes fraîches, crevettes, pétoncles) 41
Paëlla of the Sea (Fresh clams, shrimps, scallops)

Ou/Or

Magret de canard et sa poire pochée au vin rouge (riz, légumes en saison) 43
Duck Magret with its poached pear in red wine (rice, seasonal vegetables)

Ou/Or

Côte de bœuf au jus (pommes de terre dauphinoise, légumes de saison) 45
Roast prime rib of beef (rich beef au jus, seasonal vegetables, scalloped potatoes)



Desserts

Gâteau mousse au café et marrons / Coffee and chestnuts Mousse Cake

Ou/Or

Profiteroles aux fraises/ Strawberry profiteroles

Café ou thé / Coffee or tea

(Service et taxes en sus/Service & taxes not included)
