

Hostellerie  
du <sup>★★★★</sup>  
Chapeau  
Rouge

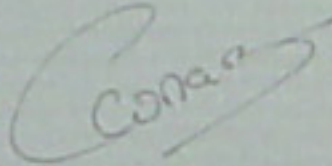
DIJON

*Crème Froide Parmentière aux Herbes*  
*Miroton d'Escargots au Coulis de Persil*  
*Minute de Homard en Salade, Huile d'Olive et Citron*  
*Museau de Lapereau, Saladine au Miel et Vinaigre de Cidre*  
*Salade de Pigeon, Pommes Croquantes et Vinaigrette à la Groseille*  
*Dos de Saumon Mariné à l'Aneth, Crème aux Algues*  
*Minestrone de Légumes en Gelée au Lard Croquant*  
*Œufs Marbrés au Jus de Truffes, Tomate Forestière aux Trompettes*  
*Poêlée de Foie de Canard aux Primeurs*  
*Terrine de Foie Gras de Canard des Landes, Brioche Chaude*

*Fricassée de Sole aux Girolles*  
*Escalope de Truite de Mer au Citron Vert et Gingembre*  
*Dos de Sandre en Peau au Vin Rouge, Pommes Genièvre et Vanille*  
*Suprême de Turbot Vapeur à l'Infusion de Légumes*  
*Pavé de Morue Fraîche au Feu de Bois*  
*Ragoût de Homard au Beurre Blanc*

*Gigotin de Lapereau au Romarin, Fine Ratatouille au Jus*  
*Côte de Bœuf «Charollais» à votre Goût (2 personnes)*  
*Pomme de Ris de Veau Rôtie et Crépinette de Pied aux Truffes*  
*Dégustation d'Agneau des Alpilles, Sauce à la Groseille*  
*Cœur de Filet de Bœuf Charollais à la Moelle,*  
*Jus Simple aux Echalotes Nouvelles*  
*Pigeonneau de Ferme Farci aux Champignons des Bois,*  
*Sauce Vineuse au Sang*  
*Poitrine de Volaille de Bresse Contisée, Emulsion au Foie Gras*

*Nos approvisionnements sont quotidiens...*  
*Si un plat est manquant, ne nous en tenez pas rigueur. Merci.*

  
Eric CONAN  
Chef de cuisine

## MENU DÉCOUVERTE

*SALADE DE HOMARD AUX PRIMEURS*  
*Huile d'Olive et Citron*

*FRICASSEE DE CHAMPIGNONS DES BOIS*  
*au Porto Blanc*

*PAILLETE DE TRUITE DE KEROUGAY*  
*Crème Aigre aux Algues*

*EPIGRAMME DE LAPEREAU*  
*Ratatouille au Romarin*

*FEUILLETE AU ROQUEFORT*

*SOUPE DE MELON A LA MENTHE*  
*GRANITÉ AU BEAUMES DE VENISE*

*"Ce menu est réalisé à partir de 2 personnes"*

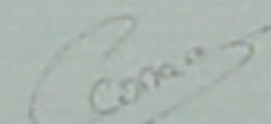
## AUJOURD'HUI, ERIC CONAN VOUS PROPOSE

Crème Froide Parmentière aux Herbes  
Miroton d'Escargots au Coulis de Persil  
Minute de Homard en Salade, Huile d'Olive et Citron  
Museau de Lapereau, Saladine au Miel et Vinaigre de Cidre  
Salade de Pigeon, Pommes Croquantes et Vinaigrette à la Groseille  
Dos de Saumon Mariné à l'Aneth, Crème aux Algues  
Minestrone de Légumes en Gelée au Lard Croquant  
Œufs Marbrés au Jus de Truffes, Tomate Forestière aux Trompettes  
Poêlée de Foie de Canard aux Primeurs  
Terrine de Foie Gras de Canard des Landes, Brioche Chaude

Fricassée de Sole aux Girolles  
Escalope de Truite de Mer au Citron Vert et Gingembre  
Dos de Sandre en Peau au Vin Rouge, Pommes Genièvre et Vanille  
Suprême de Turbot Vapeur à l'Infusion de Légumes  
Pavé de Morue Fraîche au Feu de Bois  
Ragoût de Homard au Beurre Blanc

Gigotin de Lapereau au Romarin, Fine Ratatouille au Jus  
Côte de Bœuf «Charollais» à votre Goût (2 personnes)  
Pomme de Ris de Veau Rôtie et Crépinette de Pied aux Truffes  
Dégustation d'Agneau des Alpilles, Sauce à la Groseille  
Cœur de Filet de Bœuf Charollais à la Moelle,  
Jus Simple aux Echalotes Nouvelles  
Pigeonneau de Ferme Farci aux Champignons des Bois,  
Sauce Vineuse au Sang  
Poitrine de Volaille de Bresse Contisée, Emulsion au Foie Gras

Nos approvisionnements sont quotidiens...  
Si un plat est manquant, ne nous en tenez pas rigueur. Merci.

  
Eric CONAN  
Chef de cuisine

**DIMANCHE 11 JUILLET 1993**

MELON A L'ITALIENNE au Jambon du Morvan  
NICOISE DE HOMARD au Caviar d'Aubergines

FILET DE SANDRE Braisé au Fenouil  
NAGE DE SOLE à la Crème de Caviar

PAVE DE VEAU Farci au Beurre de Persil  
FRICASSEE DE ROGNON DE VEAU  
à la Graine de Moutarde

ENTRECOTE "CHAROLLAIS"  
Sauce Béarnaise ( 2 pers.)



FILET DE TRUITE DE MER EN VERDURETTE  
SALADE DE PASTÈQUE ET TOMATE  
CHARIOT DE DESSERT

Un Verre de Bourgogne A.O.C.

Sélection de Fromagés  
Sorbets à votre Choix  
Voiture de Pâtisseries

### A COMMANDER AU DÉBUT DU REPAS

Figues Rôties au Rhum Blanc, Crème Glacée aux Raisins Blonds  
Croustillant Chocolat aux Framboises

### UN CAFÉ À VOTRE GOUT POUR TERMINER LE REPAS :

COLOMBIE : Doux et Suave  
COSTA-RICA : Assez Fort, Finesse Exquise, Finement Acidulé  
MOKA DE SIDAMO : Corsé, Très Parfumé, Légèrement Acidulé

Nos prix comprennent la T.V.A. 18,60 et le Service 15 % sur Hors Taxe.

## UN DÎNER AU CHAPEAU ROUGE

DARIOLE DE BROCHET  
au Coulis de Crustacés  
ou  
TAGLIATELLES DE LEGUMES AU SAUMON MARINE  
Vinaigrette à la Crème  
ou  
TERRINE DE LAPIN  
Saladine au Miel

...  
GIGUE ET CAILLETTE D'AGNEAU DES ALPILLES  
Jus au Thym  
ou  
FILET DE DORADE AU SESAME  
Beurre de Pommes  
ou  
PAILLARD DE NOIX DE VEAU  
et Braisée de Légumes

...  
SÉLECTION DE FROMAGES

...  
CHARIOT DE DESSERTS  
Mignardises

...

