

Jean-Jacques Rachou, Chef Proprietaire



La Côte Basque

Les Hors d'Oeuvre Froids

Petits Bouquets de Salade Champêtre
Fresh Field Salads

Aspic de Crabe et Saumon à l'Estragon
Crab and Salmon in Aspic with Tarragon

Asperges Vertes Vinaigrette en Mimosa
Green Asparagus with Vinaigrette

Herisson de Chèvre Julienne et Feuilles Croquantes
Goat Cheese with a Salad of Julienned Vegetables

Frivolités de Saumon Fumé au Zéphir de Fenouil
Smoked Salmon with Fennel Salad

Pomponnette de Foie de Canard Jean Jacques
Goose Pate with Crisp Greens and Herbs

Assiette de Charcuterie, Salade Campagnarde
Assorted Terrines and Duck Pate

Les Huitres du Marché "Mignonnettes"
Oysters

Les Potages

Bisque de Homard

Crème St. Germain aux Croûtons

Consommé de Volaille

Germiny Froid en Tasse

Les Hors d'Oeuvre Chauds

Bavarois de Homard et Champignons, Beurre de Crevettes au Safran
Mousseline of Lobster with Wild Mushrooms

Quenelle de Brochet au Champagne
Light Puree of Pike in Champagne Sauce

Pêtatou de Pommes de Terre aux Crevettes et Scallops "Jus de Romarin"
Lobster, Potatoes, Shrimp and Scallops

Caille Farcie Lucullus, Salade Faisanne aux Lardons
Stuffed Quail with Pheasant and Wild Mushrooms

Escalopines de Foie de Canard aux Poireaux 12.50
Duck Liver sautéed with Leeks and Truffles

Spécialités Quotidiennes de Fruits de Mer 4.00
Daily Seafood Special

Les Entrées

Pavé d'Espadon Sauté au Coulis Provençal
Swordfish Sautéed with Vegetables

Filet de Bass aux Epices, Sauce Verjutee
Bass Roasted with Spices

Darne de Saumon Poêlée aux Courgettes
Salmon cooked with Zucchini

Mijotée de Homard, Crevettes et Scallops aux Morilles
Lobster, Shrimp & Scallops with Morel Mushrooms

Sole Anglaise Grillée ou Meunière 5.00
Dover Sole, Grilled or Sautéed

Suprême de Volaille à l'Etuve d'Endive Périgourdine
Breast of Capon with Endives and Truffles

Magret et Confit de Canard à l'Alsacienne
Duck Breast and Leg, Cabbage Confit

Noix de Ris de Veau aux Champignons, Brunoise de Légumes
Veal Sweetbreads with Mushrooms

Noisettes de Veau au Madere, Timbale Florentine
Tender Veal Filets with Madeira Wine and Spinach

Cassoulet du Chef Toulousain, Salade Paysanne
Selection of Beans, mixed Beans, Garniture

Carré d'Agneau Rôti au Jus de Thym
Saddle of Roasted Lamb

Poularde Poêlée à l'Estragon
Roasted Chicken

Canard Rôti Laqué au Miel aux Cerises ou Poivre Vert
Roasted Duck with Cherries or Green Peppercorns

Médallions de Venaison et son Ramequin de Pomme et Raisins
Venison

Angus Steak au Poivre Flambé à l'Armagnac 5.00

Les Desserts

Voyez Notre Carte de Desserts

Soufflé au Grand Marnier, Coulis de Frambois 4.00

Café Thé Infusions 2.00 Espresso 3.00 Cappuccino 4.00

Le Dîner 58.00

