

26.00 €

Menus « **Free French Club** » - valables du **01.11.2011** au **31.03.2012**

vin compris sur la base ¼ de « vin rouge de France » par personne

1

-Chiffonnade de Saumon fumé de Norvège sur toast et sa mousse citronnée à l'aneth

-Gigot d'agneau rôtie aux herbes de Provence -
Garniture au choix - (Suggestion : « Gratin Dauphinois »)

Tarte au citron meringué et son coulis de fruits jaune et citron vert *

2

Cocktail d'avocat, agrumes & crevettes sauce Américaine

Morceau choisi de bœuf en rôti - jus corsé - « garniture au choix » (Suggestion : Écrasée de pomme de terre aux herbes fraîches)

Entremet poire caramel *

3

Saveur « Sud Ouest »

Médailillon de Foie gras de canard sur toast chaud - Concassé de poivre et fleur de sel et sa petite salade au vinaigre de framboise

Tournedos de magret de canard sauce à l'orange & pomme duchesse

Tatin de pommes *

4

-Terrine de faisan « pêche et vigne »

Blanquette de veau à l'ancienne (Suggestion : Timbale de riz)

Gâteau « pêche Melba » *

5

- salade de pamplemousse aux crevettes roses - sauce cocktail

-Pavé de saumon grillé à la crème d'aneth - garniture au choix (suggestion : Julienne de petits légumes)

Charlotte aux poires et son coulis de fruits exotiques

6

Saveur « Alsace »

Médailillon de foie gras de canard sur toast chaud

Choucroute Alsacienne cuite au champagne (4 garnitures et pomme vapeur)

Tartelettes aux mirabelles *

Suppl. 2.50€ « munster au cumin »
 Suppl. 3.00€ pour la « carafe de vin d'alsace »

7

Terrine d'écrevisses sauce à l'Armoricaine

Pintadeau sauce Vallée d'Auge Poêlé de pommes « fruit »

Charlotte aux fruits rouges et son coulis de fruits rouges *

8

Terrine de chevreuil aux noix

Coq au vin
Pommes vapeur

Tarte aux pommes
Campagnarde *

GARNITURE AU CHOIX (non panachable) :

- Gratin dauphinois
- Haricots verts tomate provençale
- Frites
- Pommes vapeur
- Pommes rissolées
- Pommes sarladaises
- Écrasée de pommes de terre aux herbes fraîches
- Riz blanc
- Riz safrané
- Julienne de petit légumes
- Timbale de semoule

SUPPLEMENT FROMAGE : 2.50 €

- Assiette de fromages (brie & chèvre)

SUPPLEMENT APERITIFS - VINS DIVERS

- Apéritif :
- Kir au vin blanc : 2.50 € - Punch Planteur : 5.00 €
 - Forfait Mixte (Kir - Planteur - jus de fruit) : 4.50 €
- Vin :
- Touraine blanc : 16.00 € - Pouilly Fumé : 18.00 €
 - Bordeaux Sup. : 16.00 € - Brouilly 18.00 €
 - St. Nicolas de Bourgueil 18.00 €
 - St. Emilion 25.00 € - Lalande de Pomerol 30.00 €
- Eaux minérales :
- Vittel - San Pellegrino : 4.50 €
 - Café : 2.50 €

•Nota : Tous nos desserts peuvent êtres remplacés par :

- Baba au rhum ou Savarin ou Mousse au chocolat (sauf menu 2 et 5 pour la mousse)