



EXCELLENCE FRANÇAISE  
— DEPUIS 2000 —

## **Menu Auberge à 70.00 €**



**Année 1900**



**Année 2000**



***La Terrine de Langue de Veau Sauce Ravigote***  
*The Veal Tongue Terrine Ravigote Sauce*



***Le Velouté de Fèves, Escargots de Chaingy et sa Confiture d'Ail***  
*Beans Mellow, Snails of Chaingy with Garlic Jam*



***Le Filet de Bar en Crème d'Etrilles***  
*The Bass Fillet with Swimming Crab Cream*



***Interlude***



***La Brochette de Sot-l'y-laisse de Dinde à la Moutarde Fine d'Orléans (Martin Pouret)***  
*Turkey Fool-leaves-it with Orléans Fine Mustard*



***Le Chariot de Fromages***  
*Trolley Cheese*



***Le Feuilleté de Poire Flambé d'Olivet***  
*Flaky Pastry Tart with Pear Flambé in Pear Liqueur*



***Menu servi pour toute la table***  
*Menu for all Customers of Table*

***Tous nos prix sont service et T.V.A. compris hors Boissons***  
*All prices included service and taxes. Drinks are not included Mars 2019*



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS