



La Galantine

En Aout 2012

du 9 au 19 aout

Le Menu (Re)decouverte : 42.00 €

Réservation indispensable au 019/69.83.95.

Premier service, assiette apéritive :

Le cocktail de crevettes grises au pamplemousse rose.
Les rillettes de truites à l'aneth.
Le potage glacé aux épinards frais.
Le foie gras de canard.

Deuxième service :

Le filet de saumon, tagliatelles aux pleurotes.
L'aumônière de scampis aux aromates.
Le filet de bar Victoria à la moutarde verte à l'estragon.

Troisième service :

La tomate farcie au chèvre chaud.
L'aiguillette de poulet jaune fermier au curry doux.
Le toast aux champignons à la menthe.

Quatrième service :

Le sorbet.

Cinquième service :

Le magret de canard à la crème de cassis.
Le filet de dinde au curry doux.
La noisette d'agneau au thym.

Sixième service :

La verrine « orangette ».
Le sorbet de saison.
Le chouffe coffee.

Suggestions de Vins

Suggestion d'apéritif (toute la carte est disponible)

CAVA DE PRÓ Brut ESPAGNE

4.50 € le verre ou 22.00 € la bouteille

La Grande Dégustation De Vins

19.50 € pour 6 verres de vins différents (2 verres par assiette.)

La Carte de vins habituelle reste disponible

ATTENTION, ICI LES VIN DU DERNIER MENU DE FEVRIER

POUR CE MOIS D'AOUT, CELA RESTE A DEFFINIR

« Les Diablotines » Domaine des Espiers, Côtes du Rhône

Cépages : Roussanne et Clairette

4.00 € le verre ou 22.50 € la bouteille

Vinho Verde, Quinta de Simaens . Portugal

Cépages : Pederna, Avesso & Trajadura

3.20 € le verre ou 17.50 € la bouteille

Chardonnay, Grégoire Thuillé, Savoie

Cépage : Chardonnay

3.40 € le verre ou 18.80 € la bouteille

Baiocco, Antonelli, Ombrie, ITALIE

Cépages : Sangiovese et Merlot

3.70 € le verre ou 20.50 € la bouteille

Terres de Truffes, Côtes du Ventoux, TerraVentoux Rhône

Cépages : Grenache et Syrah

3.70 € le verre ou 20.50 € la bouteille

Malbec, Jean Bousquet, ARGENTINE

Cépage : Malbec

3.70 € le verre ou 20.50 € la bouteille

Tous ces vins sont disponibles au verre ou à la bouteille !

Vous ne devrez pas choisir, vous aurez "un peu de tout"!

N.B. PROCHAIN MENU
"(RE)DECOUVERTE"

février 2013