

# La Chaîne des Rôtisseurs Menu

## Diner Amical



29th April 2011  
Café de France



P H U K E T

### MENU

Crème brûlée au Foie Gras  
Crème brûlée with duck foie gras  
*Riesling Gueberschwihl, FR 2004*

Tresse de lotte et saumon, sauce poisson sur fondue de poireaux au bacon  
Tress of monkfish and salmon  
with a creamy fish sauce on a leek fondue with bacon  
*Condrieu La Bonnette, Domaine Rene Rostaing, FR 2007*

Supions farcis, sauce Nantua, risotto aux asperges  
Stuffed little squids with crustacean Nantua sauce, asparagus risotto  
*Cotes du Rhône rose, Domaine de la Janasse, FR 2004*

Esprit de Williams et sorbet poire  
Poire Williams liquor and pear sorbet

Jambonnette braisée, sauce Madère, panais braisé, chou de Bruxelles  
Braised ham, Madère sauce, with braised parsnip and Brussels sprout  
*Château Haut Beausejour, Bordeaux, St Estephe, FR 2006*

Filet d'agneau aux cèpes, purée de céleri  
Lamb fillet with ceps, celery puree  
*Rasteau Cote du Rhône, Domaine Beurenard, FR 2003*

Fondant au chocolat accompagné de sa glace vanille  
Chocolate fondant and vanilla ice cream  
*Muscat Beaumes de Venise, Domaine des Bernardins, FR 2004*

*mignardises, coffee or tea.....*

*Christian Garigliet*  
EXECUTIVE CHEF

*Nguyen Bao*  
F&B MANAGER