

La Chaîne des Rôtisseurs Menu

Diner Amical



29th April 2011
Café de France



MENU

P H U K E T

Crème brûlée au Foie Gras
Crème brûlée with duck foie gras
Riesling Gueberschwih, 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