

La Chaîne des Rôtisseurs Amical Dinner Menu

MY Mermaid I

30 April 2010



Amuse-Bouche "Palette des Saveurs"

Crémant d'Alsace brut, AOC Alsace & Raspberry Liquor

Huitres Fines de Claires avec sa Chipolata

Fines de Claires oysters and Chipolata sausage

Château de Souché-Muscadet sur lie 2007, AOC Muscadet

Velouté d'asperges au crabe

Asparagus velouté with crab meat

Guigal Condrieu blanc 2005

Petite nage de St Jacques au coulis de crustacés

Scallops in a crustacean coulis

Laboure du Roi, Chablis 2008

Rognon de veau à la crème de moutarde à l'ancienne,
avec sa pomme dauphine

Veal kidney in a traditional wholegrain mustard sauce
and dauphine potato

Château Sissan, Premières Cotes de Bordeaux 2006

Sorbet fraise et Calvados

Strawberry sherbet with French apple Brandy

Mignon d'agneau sauce aux cèpes, gratin dauphinois et tartelette de légumes

Lamb tenderloin with a ceps mushrooms sauce,

Gratin Dauphinois and vegetables tartlet

Château Sissan, Premières Cotes de Bordeaux 2006

Escalope de Foie gras de canard poêlée au caramel d'épices
et compote de fruit rouge au miel sauvage

Pan-fried duck Foie Gras with a fragrant caramel spices
and red fruit jam with wild honey

Guigal Gigondas 2004

Petite tatin de pomme et sa glace vanille

Apple tarte tatin with vanilla ice cream

Mascaron de Ginestet, Sauternes 2004

Thé, café et surprise

Tea, coffee and surprise