



55, rue Alexis Puyo - Hastignan
33160 S^t MÉDARD-EN-JALLES
Tél. / Fax : 05 56 05 09 08

Veillez trouver ci-dessous nos propositions de menus pour vos repas (vins, café compris, sans droit de bouchon sur le champagne). Nous aurons le plaisir de vous offrir en apéritif un Kir de bienvenue avec ses amuse-bouches.

Menu 26.50

Salade landaise
Emincé de saumon
Salade gourmande
Salade paysanne

Pavé de bœuf à la crème de cèpes
Noix d'entrecôte à la bordelaise
Magret sauce miel
Confit de canard

Assortiment de fromages

Assiette de desserts
Ou autres choix de desserts

Entre deux mers, Bordeaux AOC,
Café

Menu 29.50

Mêmes entrées que premier menu
+ un poisson

Filet de dorade
Escalope de saumon
Filet de carrelet

Les sauces : champagne, oseille,
vinaigre de framboise ou cidre,
provençale

Marine de saumon
Fleurion aux fruits de mer

même viande que premier menu

Sélection de fromages

Assiette de desserts
Ou autres choix de desserts

Entre deux mers, Bordeaux AOC,
Café

Menu 33.50

Foie gras maison et son verre de
Loupiac

Mêmes poissons et viandes du
premier et second menu

Sélection de fromages

Assiette de desserts
Ou autres choix de desserts

Entre deux mers, Bordeaux AOC,
Café

Menu 35.00

Foie gras maison et son verre de
Loupiac

Mêmes poissons et viandes du
premier et second menu

Filet du rouget provençal
Veau aux giroles

Sélection de fromages

Assiette de desserts
Ou autres choix de desserts
+ Pièce montée **sup. euro**

Entre deux mers, Bordeaux AOC,
Café

Menu 38.00

Foie gras des landes sur gelée de
porto

Salade amusante
Périgourdine

Nage de Saint Jacques
Filet de rouget
Caille aux raisins

Viandes des menus précédents
+ Jambonnette de chapon sauce
aux cèpes

Plateau de fromages

Desserts des menus précédents

Entre deux mers, Haut Médoc cru
bourgeois, café

Menu 44.00

Mêmes entrées que menu
précédent

Nage de Saint Jacques
Filet de rouget
Caille aux raisins
+ Ris de veau au Champagne

Viandes des menus précédents
+ Tournedos senteur des sous
bois

Plateau de fromages

Desserts des menus précédents

Entre deux mers, Haut Médoc cru
bourgeois, café

Menu Buffet (prix à définir)

Plateau de bulots et huîtres
Saumon Belle vue
Salade landaise
Terrine de campagne

Viandes du premier menu

Plateau de fromages

Assiette de desserts
Ou autres choix de desserts

Entre deux mers, Bordeaux AOC,
Café

Les autres choix de desserts

Omelette norvégienne
Bavarois aux fruits
Fondant au chocolat
Vacherin

Délice au Grand Marnier
Poirier

Notre restaurant est référencé : Michelin, Gault-Millau, Petit futé, Guide Hubert, Restaurants de France (charte de qualité). Cuisine classique, gastronomique et généreuse. Tous nos plats sont accompagnés de trois garnitures. Petit salon, salon et grande salle sont climatisés. Pour tout autre renseignement Mr et Mme Garcelon se tiennent à votre disposition.