



55, rue Alexis Puyo - Hastignan  
33160 S<sup>t</sup> 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.*