



Menu de la procession dansante 2017

A choisir

Soupière de Poissons de Mer en croute Sauce crabe julienne de légumes

Verschiedene Meeresfische im Teig überbacken in Krabbensauce

ou bien

Terrine de viande aux pistaches, Jambon cru Sauce chutney aux tomates

Fleischpastete mit Pistazien, Bauernschinken

ou bien

Brochette de Saumon et Scampis

Lachs und Scampis am Spiess

ou bien

Melon du Cavaillon au Jambon cru de ferme

Melone mit Bauernschinken





Plats

*Contrefilet du Limousin au beurre Maître d'hôtel
Sauce béarnaise, pommes grenailles, légumes*

Rinderroastbeef mit Kräuterbutter, neue Kartoffeln, Gemüse

ou bien

Cuisse de Poulet BIO lux, Sauce vin blanc lardons champignons légumes frais, pommes rôties

BIO-Hähnchen in Weinsauce mit Speck und Pilzen Gemüse, Bratkartoffeln

ou bien

Asperges de Provence au Jambon cuit de ferme Sauce Mouseline, pommes vapeur


Spargel mit gekochtem Bauernschinken

ou bien

Escalope de Poisson Capitaine Sauce champagne, Nicoise de légumes, feuilleté aux patates

douces, Seehecht in Champagnersauce, Gemüse, Süsskartoffel

ou bien



Filet St Pierre crème des Langoustines, julienne de légumes, pommes vapeur

St. Peterfisch in Langoustinensauce, Gemüse, Salzkartoffeln

Desserts

*Crème brûlée, Dame blanche, glace vanille aux fraises, Délice vanille fraise glace vanille,
Vacherin glace Mocca*

