



Mercredi 25 Décembre 2019

Menu de Noël
Christmas Menu

Atmosphère Servi avec Amuses-Bouche
Rosé Sparkling Wine « Atmosphère » served with Canapés

La Douzaine d'Huitres Creuses
Dozen of Oysters N°3

L'assiette Nordique et ses Toasts
Nordic Plate served with Toasted Bread (Assortment of Smoked Fishes)

Les Moules et Les Escargots Farcis en Persillade
Stuffed Mussels and Snails with Parsley and Garlic Dressing

Le Sorbet Poire et son Alcool
Pear Sorbet with its Liquor

Le Dos de Cabillaud et sa Sauce Champagne
Fillet of Cod served with a Champagne Dressing

Le Suprême de Pintade Farci et sa Sauce au Foie Gras et aux Cèpes
Stuffed Guinea Fowl Breast served with a Foie Gras and Ceps Dressing

Le Grenadin de Veau à la Bordelaise
Veal Medallion with a « Bordeaux » Red Wine Dressing

Le Saint-Marcellin et la Tomme de Franche-Comté Affinés
Duet of Fine Cheese, « Saint-Marcellin » and « Tomme Cheese » from the French Alps

La Forêt Noire
Black Forest Cake

La Bûche de Noël Glacée
Iced Christmas Log

Café
Coffee

Vins : Riesling, Le Saint André (IGP) Rosé et Rouge

Prix : 62,50€ par personne - Price : 62,50€ per person



4 Route de Grasse - Le Pont du Loup - 06140 Tourrettes sur Loup
Tél. : +33.(0)4.93.59.38.01 - Fax : +33.(0)4.93.59.39.71
E-Mail : info@auberge-gorgesduloup.com - Site Internet : www.auberge-gorgesduloup.com

