

Les Noces de Jeannette

Lunch

Boulevards

Boulevard 1

Salade fraîcheur – Mixed salad

Longe de porc aux champignons- Roasted pork with mushrooms sauce

Entremets « Abricotine » – Apricot & white chocolate mousse cake

Boulevard 2

Quiche lorraine- Egg and becon pie

Filet de poisson du jour – Fish of the day

Génoise au chocolat amer – Bitter chocolate cake

Ciné

Ciné 1

Salade Bistrot aux crevettes – Bistrot salade with shrimps

Suprême de volaille aux champignons – Chicken fillet with mushrooms

Bavarois aux fruits – Pear & chocolate mousse cake

Ciné 2

Parfait de foie de volaille aux pistaches – Chicken liver paté with pistachio

Filet de cabillaud beurre nantais – Cod fish with buttre cream sauce

Génoise au chocolat amer – Bitter chocolate cake

Ciné 3

Tarte aux poireaux – Leeks pie

Boeuf Bourguignon – Burgundy Beef stew

Miroir framboises- Raspberry mousse cake

Jeannette

Jeannette 1

Terrine de saumon, crème ciboulette – Salmon paté with chives cream

Canard à l'orange confite – Leg of duck of orange sauce

Pavé aux deux chocolats – Crunchy chocolate cake

Jeannette 2

Salade de Roquefort aux noix et aux airelles – Roquefort salade with nuts & cranberries

Dos de cabillaud à l'anis – Cod fish with anis

Nougat glacé - Nougat Ice Cream

Jeannette 3

6 escargots de Bourgogne – 6 Burgundy snails with garlic butter

Blanquette de veau à l'ancienne – Old - fashioned veal stew with onions and mushrooms

Miroir framboises - Raspberry mousse cake

¼ wine : 4 €, ½ Mineral Water : 4€, Soda : 4€, Bier : 4 €, Café : 2.50 €

5€ (¼ Wine and café) 9€ (Kir, ¼ wine, brie, café)

Les Noces de Jeannette

Diner

Noces

Choix de plats sur place par le client – Guest may choose their menu upon arrival

Kir

6 escargots de Bourgogne – 6 snails with garlic butter

Quiche lorraine – Egg and becon pie

Terrine de saumon, crème ciboulette - Pâté with chives cream

Cuisse de canard à l'orange confite – Leg of duck in orange sauce

Boeuf Bourguignon – Burgundy beef stew

Dos de cabillaud au beurre blanc – Cod fish in butter cream sauce

Entremets « Abricotine » – Apricot & white chocolate mousse cake with french custard

Café - coffee

Cuvée "Noces de Jeannette (blanc & rouge) – wine during the meal

Opéra

Kir Impérial & petits canapés

Terrine de Saint Jacques avec crème – Scallop's paté with chives sauce

Confit de canard et pommes Sarladaises – Confit of duck with sarlat potatoes

Brie de Meaux sur salade - Brie de Meaux with salade

Vacherin Cassis - Ice Cream dessert with meringue

½ Chablis & ½ Bordeaux

Eaux minérales - Mineral water

Café - coffee

Impérial

Kir Impérial & petits canapés

Terrine de Foie Gras, confit d'oignons et brioche – Duck liver pâté with onions

Filet de bœuf aux champignons des bois – Fillet of beef with forest mushrooms

Brie de Meaux sur salade - Brie de Meaux with salad

Assiette gourmande - Gourmande Sweet Plate

½ Chablis & ½ Bordeaux

Eaux minérales – Mineral water

Café - coffee

1 Bouteille de Champagne pour 4 personnes – ¼ of Champagne for 1 person

¼ wine : 4 €, ½ Mineral Water : 4€, Soda : 4€, Bier : 4 €, Café : 2.50 €

5€ (¼ wine and café)

9 € (Kir, ¼ wine, Brie, café)