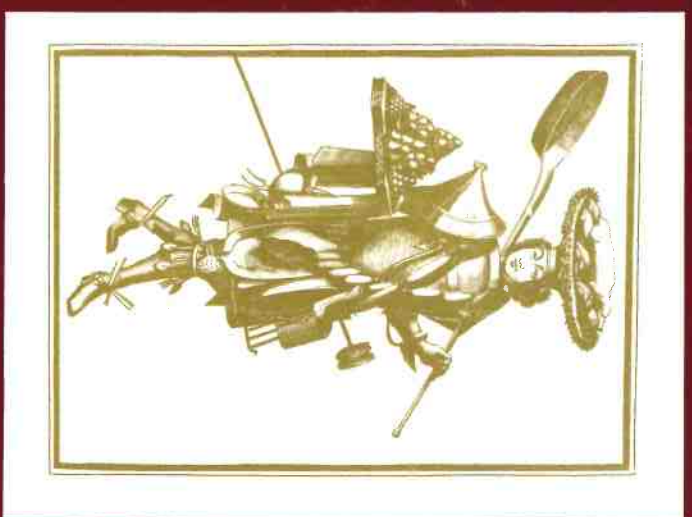


69a



Hotel Sofitel
PARIS - INVARIABLES

75007 Paris - Tel: (1) 45 55 91 80 - Telex: 531019 - Telefax: (1) 55 90 50



*Théâtre
Français*

Les Entrées

<i>La volaille de Bresse en ballotine au foie gras et gelée matée</i> MESCUN DE SALADE A L'HUILE D'OLIVE	95
<i>Le macaré de homard, langoustines et lancteau à l'arabesque</i> AU COULIS DE TOMATE AUX HERBES	105
<i>Les escargotines crustées de pigeon ramier et chiffonnade de chou</i> CROQUONS ET NOIX FRAÎCHES	80
<i>Les langoustines tritées à l'orange et bouquette de légumes</i> PETITES SALADES AU XÉRÈS ET TRUFFE	125
<i>Le foie gras frais de canard handais et son veuve de Quarts de Chaume</i>	130
<i>Les deux services de foie gras * NATURE EN SALADE, POÊLÉ AU JUS DE TRUFFES</i>	175
<i>La sautelle de fèves haricots blancs en salade "gammante" au Nérois</i> HOMARD, FOIE GRAS, SALMON, GARENNE, LANGOUSTINE, VOLAILLE DE BRESSE	120
<i>Le homard kitchen tréde à la minigrelle de buffes</i> BOULLES DE LÉGUMES ET COQUILLES SAINT-JACQUES	250
<i>La fève crème de coquillages et langoustines aux champignons</i> BLANCS EN NEIGE AU CAVIAR	105
<i>La petite macarite des pêcheurs légèrement infusée de gingembre</i>	110
<i>Le velouté froid de tomate au basilic, le consommé, le potage du jour</i>	60

Les Poissons

<i>Le blanc de Sainte-Pierre à l'huile d'olive infusée à la vanille</i> CONCOMBRE, CAROTTE, ROSEVAL, TOMATE AUX APPETITS	115
<i>La poche de safran, saumon, balle, sauce "Belle Maman" aux cépes</i> BOULQUETIÈRE DE LÉGUMES ÉTUVÉS	110
<i>Le saumon de telle rivi au hand fumé, bio de vin</i> TIAN DE COURGETTE, TOMATE, OIGNON ET AUBERGINE	105
<i>Le saumon en peau à la crème de tomates et poireaux</i> FARCI DE LÉGUMES NIÇOIS	120
<i>Les ravioli d'herbes au saumon et petits coquillages</i> CRÈME DE MOULLES AUX HERBES	120
<i>La tête de homard et coquilles Sainte-Jacques à la badiane</i> COURGETTE ET TAGLIATELLES AUX TRUFFES	135
<i>La marinère safranée de langoustines et d'herbes au gingembre</i> CHOU VERT, TIMBALE DE CAROTTE, HARICOTS VERTS, NAVET	115

Belle croute d'accompagnement à été élaborée pour votre plaisir par Jacques Hébert

Prix service compris (15 %)

Les Viandes

<i>Le cœur de filet de bœuf en d'agneau grillé au beurre de agneau au basilic</i> GARNITURE A VOTRE CONVENANCE, LÉGUMES, PÂTES SALADE	120
<i>Les aiguillettes de colvert et velouté de Bresse "Mélange"</i> CHAMPIGNONS, LÉGUMES VERTS ÉTUVÉS	125
<i>Les escargotines de lapereau de garenne et foie gras au jus</i> RAYOUL DE POMME DE TERRE ET PETITS GRIS	105
<i>Les mignons de veau, bœuf, agneau et fèves brunoises de légumes</i> PETITES SAUCES : BORDELAISE, BASILIC ET PORTO	115
<i>Le suprême de faisane à l'aigre-doux, aux lardons et champignons</i> RISINS, NAVETS NOIRS, CHOU FARCI	135
<i>La sautelle de fœt de porc frais et petits haricots pochés</i> DANS SON JUS INFUSÉ AU GINGEMBRE	95
<i>Les sautelles de chevreuil crustées en cimet et crévettes</i> ENDIVETTE, MANIGUE, GNOCCHI DE MAIS, OIGNON, POIRE FIGUE ET PÂTES	145
<i>La farce noble de veau au foie gras et champignons sautés</i> POMMES DE TERRE AUX LARDONS	140
<i>La salade de saison, nature, mélangée au mixte</i>	50
<i>Le plateau de nos fromages frais au affines</i>	55

Les Desserts

<i>* La painée en début de repas</i>	
<i>* La painée tréde de porc, glace pistache, sauce chocolat</i>	60
<i>* Le gratin de petits pois à la purée de pois</i>	60
<i>* La symphonie d'entremets et leurs sauces</i>	60
<i>* La coupe de fruits sautés au champagne rosé</i>	65
<i>* La fève tarte chaude amandine aux foies au fromage</i>	55
<i>* Le chaus du charol de notre pâtisserie "à notre convenance"</i>	60
<i>* La crème caramélisée aux grains de vanille "Boudon"</i>	50
<i>* Les glaces, sorbets, pâtisseries, fruits pochés au safran</i>	50
<i>* La croute des cépes, truffes, nos mignardises</i>	25