



*Festoyen*



**DINER DU 11 OCTOBRE 1986**

*Le*

**LES FRUITS DE MER**

LES SPÉCIALES N° 4 (1a dz) 120  
LES HUITRES DE BELON N° 1 (les 9) 162

**LES POTAGES**

LA BISQUE DE HOMARD 100  
LE CONSOMMÉ AU XERES 85  
LA SOUPE A L'OIGNON GRATINÉE 85

**LES ENTRÉES**

LE CAVIAR SEVRUGA 305  
LE CAVIAR OSCIETRE 395  
L'ANGUILLE FUMÉE DE LOIRE 125  
LE SAUMON FUMÉ NORVÉGIEN 158  
LES 12 ESCARGOTS DE BOURGOÛNE 120  
LES ŒUFS BROUILLÉS AUX TRUFFES 220  
LA TRUFFE EN SALADE A L'HUILE DE NOIX 340  
LE DÉLICE DE CRUSTACÉS SAUCE COCKTAIL 290  
LA SALADE DE CRUSTACÉS AU VINAIGRE DE XERES 290  
LES FONDS D'ARTICHAUTS TIÈDES A L'HUILE D'OLIVE 95  
LA TÊRINE DE CANARD SAUVAGE A L'ORANGE ET AMANDES 128  
L'ÉMINCÉ DE MAGRET FUMÉ ET GÉSIER DE CANARD EN SALADE 115

**LES POISSONS ET CRUSTACÉS**

LA TRUITE AU BLEU 125  
LE FILET DE BAR GRILLÉ 150  
LE TURBOT GRILLÉ OU PÔCHÉ 176  
LES FILETS DE SOLES VÉRONIQUE 145  
LE GRATIN DE HOMARD THERMIDOR 325  
LA LANGOUSTE GRILLÉE AU BEURRE DE CORAIL (2) PAR PERS. 345  
LE CIVET DE LANGOUSTE A LA CRÈME D'ESTRAGON (2) PAR PERS. 345  
LA LANGOUSTE TIÈDE VINAIGRETTE FINES HERBES (2) PAR PERS. 345



BAR FRAIS FROID A LA F.  
TERRINE DI  
TRUFFE EN FEUIL  
ESCALOPE DE FOIE  
FOIE GRAS DE CAN  
ESCALOPE DE SA  
PANACHÉ DE POISSONS PROVENÇA  
AILE DE RAIE BOUCLÉE A LA GRENOBLO.  
MIGNON DE VEAU POÊLÉ ZINGARA 140  
LES TROIS FILETS POÊ  
ROGNONS DE VE  
SURPRISE LEDOYEN AUX FRU  
LES CRÊPES SUZ.  
LA CHOCOLATINE A L'ORANGE 75



*Nous avons le plaisir d  
vous*

**LE CHEF VOUS RECC**

**LE PATISSIER VOUS**

**LES DESSERTS**

NOS CRÊMES GLACÉES 75  
LA POIRE BELLE HÉLÈNE 75  
LA MOUSSE AU CHOCOLAT 75  
LE SOUFFLÉ AUX FRUITS FRAIS  
LES SORBETS AUX FRUITS FRAI  
LE SOUFFLÉ AU GRAND MARNI  
LES TARTES AUX FRUITS DE SA  
LA CRÊPE SOUFFLÉE AU COINT  
LA TARTE MÈRE MARIE DE CHI  
LES PROFITEROLES GLACÉES S.





# L'oyen



SAUCE VERTE LEDOYEN 155  
RD OCÉANE 150  
AUCE PÉRIQUEUX 430

NARD AUX RAISINS 195  
X QUATRE ÉPICES 190

A LA CIBOULETTE 150

SOLE SOUFFLÉE A L'ARMORICAINE 145  
BLANC DE TURBOT A LA CRÈME DE NOIX 180

TE DE CHALLANS RÔTIE AUX PÊCHES (2) 300  
SAÏQUE DE LÉGUMES 155  
MBÈS LEDOYEN 160

CRÈPE SOUFFLÉE MONTPENSIER 85

T GRAND MARNIER 85  
ITÉLMAR A LA GELÉE DE SAUTERNES 85

*Billie notre aimable Blentille  
3 heures*



INDE : SAUMON SOUFFLÉ AUX DEUX SAUCES 150

POSE : LA CHARLOTTE AU CHOCOLAT 75  
LE CAMISARD AU COINTREAU 75

## LES FRUITS

L'ANANAS FRAIS 68  
LES FRAISES DES BOIS 90  
LA CORBEILLE DE FRUITS 65  
LES PRUNES A L'EAU DE VIE 70  
LA SALADE DE FRUITS FRAIS 68  
N 70 LES PRUNEAUX A L'ARMAGNAC 70  
HOCOLAT 72 LES CERISES AU CHERRY BRANDY 70

## LES VIANDES

LE FILET DE BŒUF STROGONOFF 152  
LE Tournedos Poêlé Bordelaise 165  
LE FILET DE BŒUF AUX TROIS POIVRES 165  
LES NOISETTES D'AGNEAU AU CONFIT D'ÉCHALOTE 150  
LA CÔTE DE BŒUF POÊLÉE BORDELAISE (2) PAR PERS. 150  
LE CARRÉ D'AGNEAU RÔTI AUX AROMATES (2) PAR PERS. 150

LES ROGNONS DE VEAU VERT-PRÉ 150  
LE RIS DE VEAU BRAISÉ AUX CÈPES FRAIS 185  
LA TÊTE DE VEAU SAUCE GRIBICHE OU VINAIGRETTE 140  
LE ROGNON DE VEAU SAUTÉ A LA GRAINE DE MOUTARDE 150

## LES GRILLADES

LES CÔTES D'AGNEAU GRILLÉES 150  
LE CŒUR DE FILET GRILLÉ SAUCE BÉARNAISE 170  
LA CÔTE DE BŒUF GRILLÉE A LA MOËLLE (2) PAR PERS. 150

## LA CHASSE

LE SUPRÊME DE FAISAN DES MOINES 145  
LE PERDREAU ENTIER RÔTI SUR CANAPÉ 215  
LE FAISAN RÔTI A L'ORANGE (2) PAR PERS. 140  
LE RABLE DE LIÈVRE GRAND VENEUR (2) PAR PERS. 150  
LE CANARD SAUVAGE AUX FIGES FRAICHES (2) PAR PERS. 150

## LES LÉGUMES

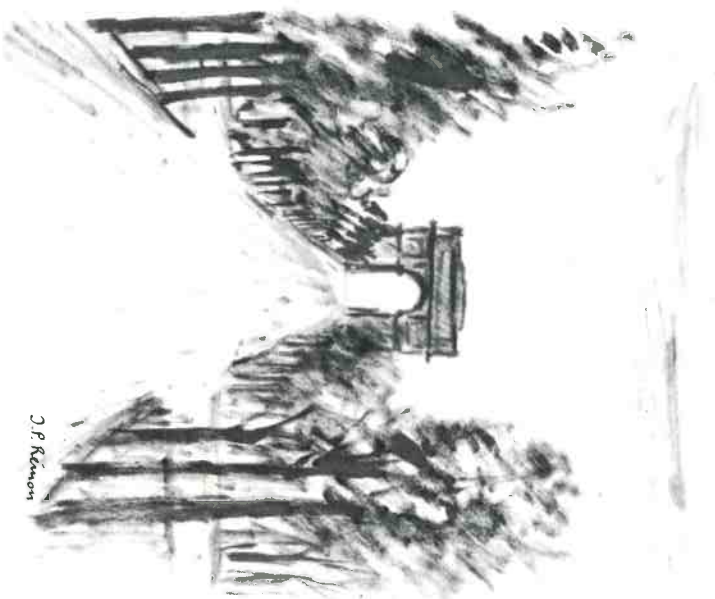
LA SALADE MARLY 80  
ÉPINARDS AU BEURRE 55  
POMMES SARLADAISES 180  
BOUQUETIÈRE DE LÉGUMES 68  
HARICOTS VERTS AU BEURRE 55  
LA SALADE VERTE MÉLANGÉE 40  
PLEUROTES SAUTÉES FINES HERBES 70

## LES FROMAGES

LA SÉLECTION DE FROMAGES DE VACHE 55  
LA SÉLECTION DE FROMAGES DE CHÈVRE

IRISH COFFEE 85 - CAFÉ 28 - THÉ 28  
SERVICE NON COMPRIS 15%





LEDOYEN . CARRÉ DES CHAMPS-ÉLYSÉES - (1) 42.66.54.77