



Lundi 25 Décembre 2023

Menu de Noël
Christmas Menu

Kir Royal au Blanc de Blancs servi avec Amuses Bouche
Kir Royal with Sparkling wine served with « canapés »

La Douzaine d'Huitres Creuses N° 3

Dozen of Oysters N° 3

Ou / Or

Le Saumon Farci aux Légumes

Stuffed Salmon with Vegetables

Ou / Or

La Salade de Filets de Caille au Foie Gras

Mixed Salad with Filets of Quail and « Foie Gras »

Le Sorbet citron et Limoncello

Lemon Sherbet with Limoncello

Le Filet de Dorade, Beurre Blanc

Filet of Sea Bream, White Butter

Ou / Or

Le Rôti de Cuisse de Chapon aux Cèpes

Roast Leg of Capon with « Cèpes »

OU / Or

Les Joles de Porc Mijotées Aux Morilles

Piglet Chicks with Morels

Le Bouquet de Mâche et ses Fromages AOP

Lamb's Lettuce and « AOP » Cheese

La Bûche de Noël Glacée et Fruits Exotiques

Iced Christmas Log with Exotic Fruits

Or / Ou

Le Muffin « Maison » Banane et Pépites de Chocolat, Crème Anglaise

Homemade Banana and Chocolate Muffin, with Vanilla Custard Cream

Café, Thé, ou Infusions

Coffee, Tea or Herb Tea

Vins : Domaine Christian Moreau - Chablis - Bio - Blanc

Domaine de Saint André de Figuière - Cuvée Signature - François - Rouge

Domaine de Saint André de Figuière - Cuvée Signature - Magali - Rosé - en Jéroboam

Prix : 70,00€ par personne - Price : 70,00€ 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



2023

Auberge
des
Gorges du Loup

Dimanche 31 Décembre 2023

Menu de la Saint Sylvestre
New Year's Eve Menu

Le Cocktail de la Saint Sylvestre servi avec Amuses-Bouche
Homemade New Year's Eve Cocktail served with Canapés

★
La Terrine de Lapin à l'Ancienne
Farm House Terrine
Ou / Or

L'Oeuf en Cocotte au Foie Gras
Egg Cooked in Cocotte with Foie Gras

★
Les Noix de Saint Jacques en 1/2 Coquille
Scallops in 1/2 Shell
Ou / Or

Le Dos de Merlu Sauce Champagne
Hake Filet with Champagne Sauce

★
Le Sorbet Citron et Limoncello
Lemon Sherbet with Limoncello

★
Le Suprême de Faisan au Vin Rouge
Breast of Pheasant in Red Wine
Ou / Or

Le Rôti de Gigot d'Agneau en Croûte d'Herbes Fraîches
Roast Leg of Lamb in Fresh Herb Crust

★
Le Bouquet de Mâche et ses Fromages AOP
Lamb's Lettuce and « AOP » Cheese

★
Le Dessert Gourmand
« Gourmand » Dessert
Ou / Or

La Mousse Poire Chocolat
Pear and Chocolate Mousse

★
Café, Thé, ou Infusions
Coffee, Tea, or Herb Tea

Vins : Riesling « Héritage » - Bio – Blanc
Domaine de Saint André de Figuière Cuvée Magali - Rosé - en Mathusalem -
Domaine M. Lynch « Bordeaux » - Rouge
Champagne « Claude Moussé Cuvée Tradition Brut servi avec le dessert

Prix : 95,00€ par personne - Price : 95,00€ per person
Pas d'animation musicale (D.J., Orchestre ou autres), cependant un fond musical sera diffusé.

No musical animation (D.J. orchestra or others), however, background music will be played.



**Bonne et
Heureuse
Année !**

2024
HAPPY NEW YEAR



Lundi 01 Janvier 2024

Menu du Nouvel An
Happy New Year Menu

Kir Royal au Blanc de Blancs servi avec Amuses Bouche
Kir Royal with Sparkling wine served with « canapés »


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

Ou / Or

Le Saumon Farci aux Légumes
Stuffed Salmon with Vegetables

Ou / Or

La Salade de Filets de Caille au Foie Gras
Mixed Salad with Filets of Quail and « Foie Gras »


Le Sorbet citron et Limoncello
Lemon Sherbet with Limoncello


Le Filet de Dorade, Beurre Blanc
Filet of Sea Bream, White Butter

Ou / Or

Le Rôti de Cuisse de Chapon aux Cèpes
Roast Leg of Capon with « Cèpes »

Ou / Or

Les Joles de Porc Mijotées Aux Morilles
Piglet Chicks with Morels


Le Bouquet de Mâche et ses Fromages AOP
Lamb's Lettuce and « AOP » Cheese


La Mousse aux Poires et Chocolat
Pear and Chocolate Mousse

Or / Ou

Le Muffin « Maison » Banane et Pépites de Chocolat, Crème Anglaise
Homemade Banana and Chocolate Muffin, with Vanilla Custard Cream


Café, Thé, ou Infusions
Coffee, Tea or Herb Tea

Vins : Domaine Christian Moreau - Chablis - Bio - Blanc
Domaine de Saint André de Figuière - Cuvée Signature - François - Rouge
Domaine de Saint André de Figuière - Cuvée Signature - Magali - Rosé - en Jéroboam

Prix : 70,00€ par personne - Price : 70,00€ per person

