

M E N U.

HUÎTRES NATIVES.

POTAGES.

Consommé de Volaille à la Royale.
Chasseur.

POISSONS.

Turbot, Sauce Hollandaise.
Pommes Chateaubriand.
Eperlans Frits.

ENTREES.

Rissoles de Gibier, Sauce aux Truffes.
Poulets Sautés à la Portugaise.

RELEVÉS.

Selle de Mouton, Gelée de Gaseilles.
Haricots Verts.
Foames Amers.

RÔTIS.

Grise. Mauviettes.
Sablé.

ENTREMETS.

Asperges, Sauce Crème.
Tirade de Fruits au Kirsch.
Glaces à la Napolitaine.

FROMAGES.

DESSERT.

Café Royal.
20 Octobre 188

2021/16.6

LA GALANTINE BRESSANNE AU FOIE GRAS
DES LANDES

MADERE

FILET DE SOLE AU CHABLIS

PETIT CHABLIS 1982

CONTREFILET DE BOEUF ROTI
POMMES CHATEAU
HARICOTS VERTS FINS

CHATEAU GUIONNE 1978

LA SELECTION DU MAITRE FROMAGER

LE GATEAU DU CENTENAIRE


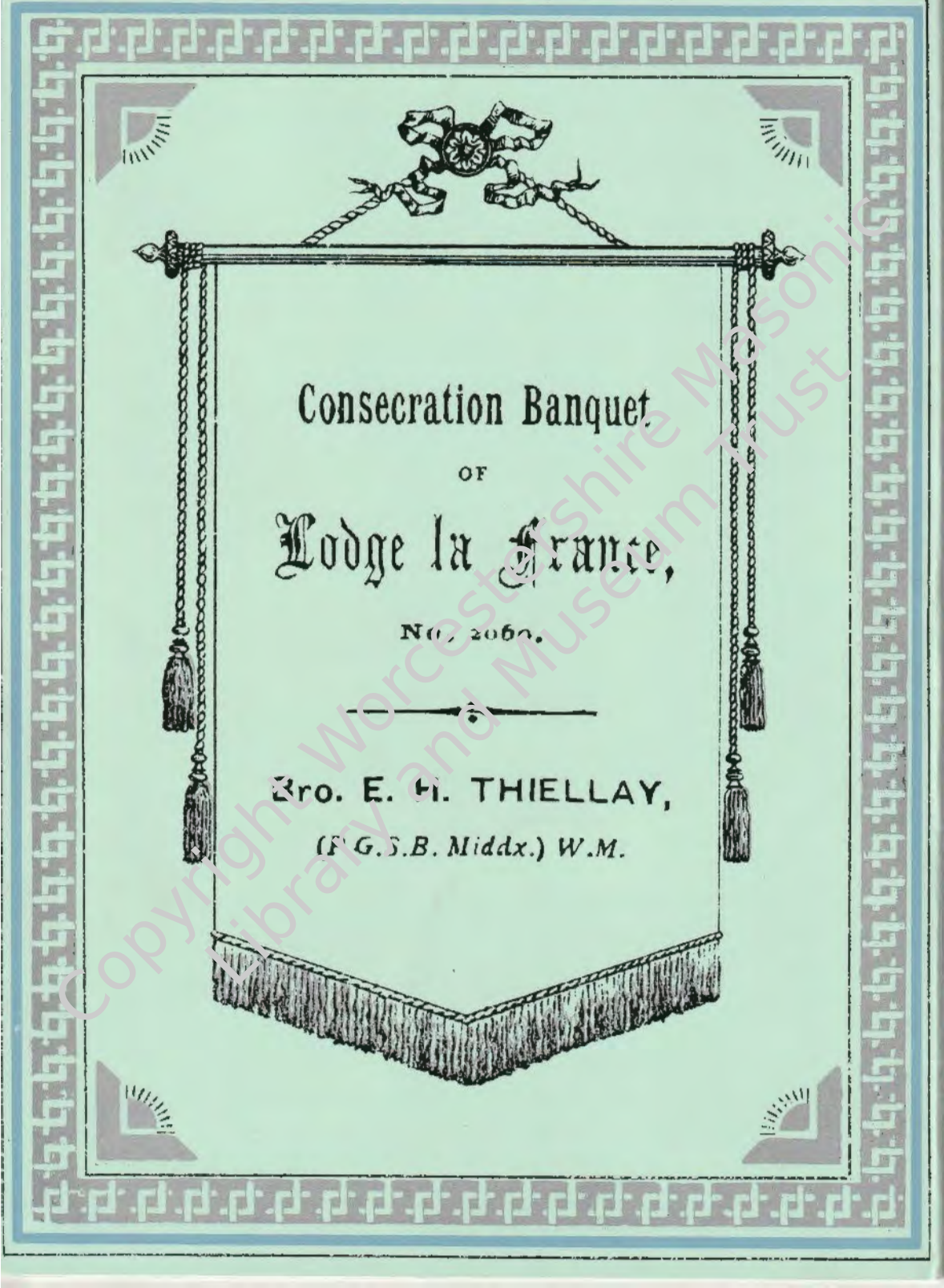
CHAMPAGNE BRUT

LES FRUITS FRAIS DE SAISON

CAFÉ

DIGESTIFS

1984



Consecration Banquet

OF

Lodge la France,

No. 2060.

Bro. E. H. THIELLAY,

(F.G.S.B. Middx.) W.M.

