RENU.

Huitres an Naturel

POTAGES

Green Turtle

Printannier à la Royale

POISSON

Saumon, Sauce Homard

Baked Red Snaps

HORS-D'ŒUVRE

Rissoles à la Périgueux

ENTRÉES.

Ris de Veau à la Toulouse

Petites bouchées aux Huitres

Filet de Bœuf aux Champignons.

SORBETS

PIÈCES SUR SOCLES

Jambon à la Gelée

Filets de Perdreaux en Bellevue

Hure de Sanglier Historiée

Chaud froid de Cailles

Galantines de Volaille en Pyramide

SALADES

Mayonnaise de Homard

Salade de Poulet

Chicorée

ROTS

Dindes nouveaux

Selle de Mouton à l'Anglaise

Roast Beef Quartier de Chevreuil

GIBIER

Canvass back Duck

Perdreaux

LEGUMES

Choux de Bruxelles Haricots verts

Choux-fleurs

Petit pois à la Française

PATISSERIES

Windsor Pudding

Charlotte Russe

Gelée au Champagne

Gâteaux Assortis

PIECES MONTÉES

Le Printemps

L'Automne L'Été

L'Hiver

Au Café

GLACES

A la Vanille

A l'Eau DESSERT

Café

Fruits .

-CONTROL

Vins du Bhin et Sauterne Margaux (Bartou-Guestier) Piper-Heidsick et Pommery