

1930

Potage perlé  
Poule mayonnaise  
Bœuf sauce tomate  
Haricots beurre  
Dindonneau rôti  
Salade  
Crème panachée  
Pièce montée  
Desserts variés

Vin blanc  
Vouvray 1929  
Café - Fine

1949

*Potage velouté*  
*Hors d'oeuvres variés*  
*Pâté maison*  
*Salmis de pigeons*  
*Les champignons à la crème*  
*Le filet Renaissance*  
*Petits pois à la française*  
*Salade*  
*Fromage*  
*Les fraises les cerises*  
*Pièce montée*

*Vins blancs et rouges*  
*Café Vieille fine*  
*Liqueurs variées*

« Les Charmilles », le 11 avril 1964

- M E N U -

- = - = -

Consommé aux perles du Japon  
Foie gras landais  
Truites du gave belle meunière  
Filet de bœuf sauce madère  
Branches d'Argenteuil  
Pintadeaux sur canapé  
Quelques feuilles

- = - = -

Baba au rhum  
Corbeille de fruits

- = - = -

Café - Liqueurs

- = - = -

- V I N S -

- = - = -

Rouge et blanc sur table  
Mousseux

- = - = -

Saunac, 22 août 1964

# Menu

Potage Perles du Japon

*Hors d'œuvre variés*

*Tranche de colin grillée*

Filet de bœuf rossini

Haricots verts au beurre

*Canetons rôtis à la broche*

Salade de saison

*Saint Honoré*

V in rouge, blanc ordinaire

Mousseux

*Café Armagnac*

Pomarez, 9 juillet 1966

## *Menu*

\*

*Consommé aux Perles du Japon*

*Hors d'Œuvre Variés*

*Truite Belle Meunière*

*Ris de Veau Financière*

*Asperges des Landes*

*Caneton Sauvage*

*Salade*

\*

### DESSERT

\*

*Bombe Glacée Grand Marnier*

*Gaufrettes*

*Corbeille de Fruits*

*Café - Armagnac - Liqueurs*

\*

*Vins*

\*

*Rosé*

*Blanc de Blanc*

*Bordeaux*

\*

Saunac et Cambran, 24 juillet 1966 (communion)

## *Menu*

\*

*Consommé des Landes*

*Truite aux Amandes*

*Caille au Nid au Foie Gras*

*Cèpes de Saunac*

*Filet Mignon*

*Les Fraicheurs du Jardin*

\*

### DESSERT

\*

*Plateau de Fromages*

*Omelette Norvégienne*

*Café - Liqueurs*

\*

*Vins*

\*

### ORDINAIRE SUR TABLE

ALSACE

ROSÉ

BOURGOGNE

SAUTERNES

CHAMPAGNE

\*