

Les Poissons Chauds



Pavé de saumon à l'oseille	6,50€ la part
Filet de sole sauce dieppoise	7,50€ la part
Brochettes de St-Jacques	8,50€ la part
Cœur de filet de merlu au beurre blanc	7,00€ la part

Les Viandes Cuisinées



Magret de canard au poivre vert	8,00€ la part
Cuisse de canard sauce pain d'épice	7,00€ la part
Cuisse de pintade sauce forestière	6,50€ la part
Civet de chevreuil sauce grand veneur	8,00€ la part
Souris d'agneau sauce au thym et au miel	11,00€ la part

Accompagnement



Pomme de terre forestière (marrons, lardons, champignons)	3,50€ la part
Gratin dauphinois	3,50€ la part
Pommes de terre grenaille	3,00€ la part
Riz	0,50€ la part

Les Viandes *

Filet de bœuf
Rôti de bœuf - Rôti de veau
Gigot d'agneau
Rôti de porc
Rôti Orloff (porc et veau)
Rôti de gibier
(Cerf-Chevreuril)

Les Volailles *

Dinde fermière Label Rouge
Chapon et poularde fermiers Label Rouge
Pintade et poulet fermiers Label Rouge
Magret et cuisse de canard - Caille
Pigeon - Volaille farcie (sans os)
Roti de chapon