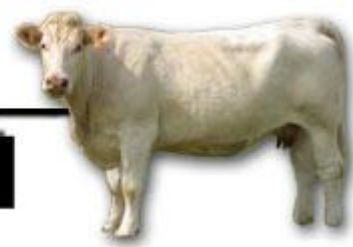


Nos Plats Cuisinés

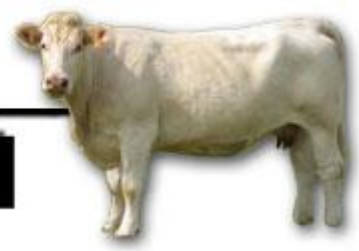
<i>Blanquette de veau aux morilles</i>	6.20 € la part
<i>Longe de veau aux girolles</i>	6.80 € la part
<i>Mignon de porc au cidre</i>	6.70 € la part
<i>Gigot d'agneau en croute (min 6 pers)</i>	7.30 € la part
<i>Bœuf en croute sauce Périgueux (min 6 pers)</i>	7.90 € la part
<i>Jambon au poivre vert</i>	5.50 € la part
<i>Paupiette de lapin forestière</i>	6.20 € la part
<i>Coq au vin</i>	5.80 € la part
<i>Suprême de pintade en croûte d'herbe</i>	7.00 € la part
<i>Coq au Riesling</i>	5.90€ la part
<i>Filet de canard au poivre vert</i>	7.00 € la part
<i>Cuisse de canette farcie aux cèpes et au marrons</i>	6.50 € la part
<i>Canard à l'orange - filet</i>	7.00 € la part
<i>Canard aux olives - cuisse</i>	6.90 € la part
<i>Suprême de Poulet aux morilles</i>	6.50 € la part
<i>Poulet à la crème</i>	5.60 € la part
<i>Poulet aux écrevisses</i>	6.10 € la part
<i>Pavé de biche sauce Fleury</i>	7.30 € la part
<i>Civet de sanglier</i>	6.50 € la part
<i>Pavé de veau aux morilles</i>	7.30 € la part
<i>Pavé de veau sauce Chambord</i>	6.80 € la part
<i>Cassolette de ris de veau</i>	8.80 € la part



Nos Légumes

*Pomme dauphine
Gratin dauphinois
Haricot vert sauté échalote et persil
Tomate provençale
Champignon à la crème
Champignon persillé
Bavarois (carotte ou chou-fleur ou brocolis)
Julienne de légumes
Endive braisée*

*Tarif :
3,40 Euros la part
(Gratin dauphinois + 1 légume au choix)*



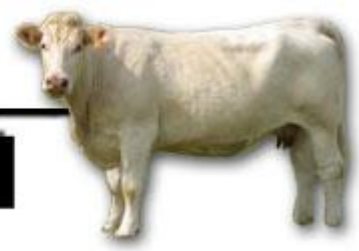
Nos Entrées

<i>Escargots</i>	<i>6.70 € la douzaine</i>
<i>Foie gras maison</i>	<i>13.50 € les 100gr</i>
<i>Porcelet</i>	<i>26.10 € le kg</i>
<i>Suprême de canard</i>	<i>28.20 € le kg</i>
<i>Galantine de volaille</i>	<i>24.90 € le kg</i>
<i>Galantine de faisan</i>	<i>28.60 € le kg</i>
<i>Terrine de lapin</i>	<i>26.70 € le kg</i>
<i>Terrine de canard</i>	<i>26.70 € le kg</i>
<i>Terrine de chevreuil</i>	<i>29.60 € le kg</i>
<i>Terrine de sanglier</i>	<i>29.60 € le kg</i>
<i>Terrine de lièvre</i>	<i>32.00 € le kg</i>
<i>Pate en croute Richelieu</i>	<i>27,90 € le kg</i>
<i>Pate en croute de canard</i>	<i>25.50 € le kg</i>
<i>Mini pate en croute</i>	<i>25.80 € le kg</i>
<i>Terrine de légumes</i>	<i>25.70 € le kg</i>

Nos Poissons froids

<i>Saumon fumé</i>	<i>6.10 € les 100 grs</i>
<i>1/2 Queue de langouste</i>	<i>19.50 € pièce</i>
<i>Terrine aux trois poissons</i>	<i>29.50€ le kg</i>
<i>Terrine de st jacques</i>	<i>36.70 € le kg</i>
<i>Pate croute de saumon</i>	<i>26.90 € le kg</i>
<i>Darne* de saumon</i>	<i>6.70 € la part sur plat</i>
<i>Darne* de sandre</i>	<i>6.70 € la part sur plat</i>

**Les darnes de saumons et sandres sont accompagnées de macédoines et crevettes.*



Nos Poissons chaud

<i>Mousseline de poisson</i>	<i>5.90 € la part</i>
<i>Filet de loup sauce Champagne</i>	<i>6.80 € la part</i>
<i>Lotte à l'américaine</i>	<i>7.30 € la part</i>
<i>Sandre sauce ciboulette</i>	<i>7.10 € la part</i>
<i>Saumon à l'oseille</i>	<i>7.10 € la part</i>
<i>Langouste à l'Armoricaine</i>	<i>22.60 € la part</i>
<i>Gratin de fruits de mer</i>	<i>5.90 € la part</i>
<i>Coquille st jacques</i>	<i>7.40 € la part</i>
<i>Paupiette de saumon</i>	<i>5.90 € la part</i>
<i>Dos de cabillaud sauce dieppoise</i>	<i>6,50 € la part</i>
<i>Nage de St Jacques</i>	<i>7.80 € la part</i>
<i>1/2 Homard bleu en cassolette</i>	<i>15.80 € la part</i>

Nos Feuilletés

<i>Chèvre chaud</i>	<i>3.30 € la part</i>
<i>Jambon champignon</i>	<i>3.30 € la part</i>
<i>Fruits de mer</i>	<i>3.30 € la part</i>
<i>Escargots</i>	<i>3.90 € la part</i>
<i>Grenouilles</i>	<i>3.90 € la part</i>
<i>Morilles</i>	<i>4.10 € la part</i>
<i>Saumon</i>	<i>3.90 € la part</i>
<i>Ris de veau</i>	<i>4.60 € la part</i>
<i>St jacques</i>	<i>4.60 € la part</i>
<i>Suprême de pintade aux poires</i>	<i>4.40 € la part</i>
<i>Feuilletés apéritif</i>	<i>2.54 € les 100grs</i>
<i>Pain surprise charcuterie</i>	<i>28 € pièce</i>
<i>Pain surprise poisson</i>	<i>32 € pièce</i>
<i>Pain surprise fromage</i>	<i>32 € pièce</i>
<i>Quiche plaque 40x60</i>	<i>32 € la plaque</i>
<i>Pizza plaque 40x60</i>	<i>32 € la plaque</i>
<i>Tarte au fromage 40x60</i>	<i>32 € la plaque</i>