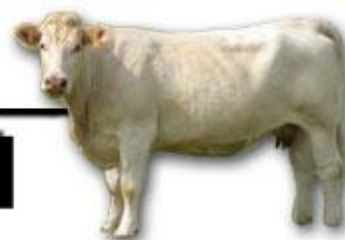




Tarifs



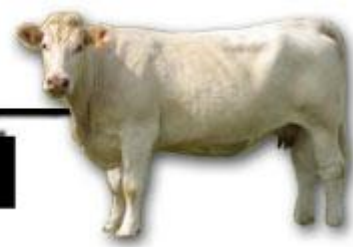
Nos Plats Cuisinés

<i>Blanquette de veau aux morilles</i>	6.10 € la part
<i>Longe de veau aux girolles</i>	6.80 € la part
<i>Pavé de veau sauce Chambord</i>	6.80 € la part
<i>Pavé de veau aux morilles</i>	7.30 € la part
<i>Cassolette de ris de veau</i>	8.80 € la part
<i>Mignon de porc au cidre</i>	6.70 € la part
<i>Mignon de porc aux pruneaux</i>	6.70 € la part
<i>Jambon au poivre vert</i>	5.50 € la part
<i>Jambon au porto</i>	5.50 € la part
<i>Gigot d'agneau de pays 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>Paupiette de lapin forestière</i>	5.80 € la part
<i>Filet de canard au poivre vert</i>	7.00 € la part
<i>Filet de canard à l'orange</i>	7.00 € la part
<i>Cuisse de canard aux olives</i>	6.90 € la part
<i>Cuisse de canette au vinaigre de framboise</i>	6.50 € la part
<i>Cuisse de poulet aux morilles</i>	6.40 € la part
<i>Cuisse de poulet à la crème</i>	5.50 € la part
<i>Cuisse de poulet aux écrevisses</i>	5.90 € la part
<i>Coq au Riesling</i>	5.50 € la part
<i>Coq au vin</i>	5.50 € la part
<i>Civet de sanglier</i>	6.50 € la part
<i>Pavé de biche sauce fleury</i>	7.30 € la part

Sans oublier nos classiques : couscous, choucroute, paëlla, potée ...



Tarifs



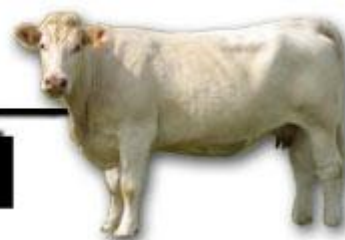
Nos Légumes

Pomme dauphine
Gratin dauphinois
Haricots vert sautés échalote et persil
Tomates provençales
Champignons à la crème
Champignons persillés
Bavarois (carottes ou choux-fleurs ou brocolis)
Julienne de légumes
Pleurotes
Légumes confits
Râpée de pomme de terre
Pois gourmands
Carotte vichy
Endives braisées

Tarif :
3,20 Euros la part
(Gratin dauphinois + 1 légume au choix)



Tarifs



Nos Entrées

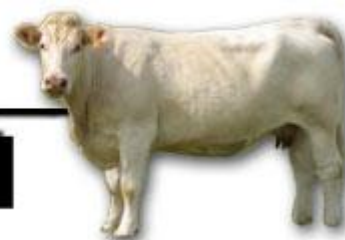
<i>Escargots la douzaine</i>	<i>5.20 € la part</i>
<i>Caneton</i>	<i>2.50 € la pièce</i>
<i>Foie gras maison</i>	<i>12.90 € les 100gr</i>
<i>Porcelet farci</i>	<i>22.90 € le kg</i>
<i>Suprême de canard</i>	<i>23.90 € le kg</i>
<i>Galantine de volaille</i>	<i>21.20 € le kg</i>
<i>Galantine de faisan</i>	<i>25.20 € le kg</i>
<i>Terrine de lapin</i>	<i>22.50 € le kg</i>
<i>Terrine de canard</i>	<i>22.50 € le kg</i>
<i>Terrine de chevreuil</i>	<i>25.20 € le kg</i>
<i>Terrine de sanglier</i>	<i>25.20 € le kg</i>
<i>Terrine de lièvre</i>	<i>27.50 € le kg</i>
<i>Pâté en croute de canard</i>	<i>22.60 € le kg</i>
<i>Pâté en croute Richelieu</i>	<i>19,90 € le kg</i>
<i>Mini pâté en croute</i>	<i>22.60 € le kg</i>
<i>Terrine de légumes maison</i>	<i>22.50 € le kg</i>
<i>Quiche, Pizza ou Tarte au fromage</i>	<i>30.00 € la plaque 40 x 60 cm</i>

Nos Poissons froids

<i>Saumon fumé</i>	<i>5.50€ les 100 grs</i>
<i>Terrine aux trois poissons</i>	<i>27.10€ le kg</i>
<i>Terrine de Saint Jacques maison</i>	<i>34 € le kg</i>
<i>Pâté en croute de saumon</i>	<i>19.90 € le kg</i>
<i>1/2 Queue de langouste</i>	<i>16 € pièce</i>
<i>Darne de saumon, macédoine, crevette</i>	<i>6 € la part sur plat</i>
<i>Darne de sandre, macédoine, crevette</i>	<i>6 € la part sur plat</i>



Tarifs



Nos Poissons chaud

<i>Mousseline de poisson</i>	<i>5.50 € la part</i>
<i>Filet de loup sauce champagne</i>	<i>6.20 € la part</i>
<i>Lotte à l'américaine</i>	<i>7.30 € la part</i>
<i>Blanquette de lotte</i>	<i>7.30 € la part</i>
<i>Filet de sandre sauce ciboulette</i>	<i>6.80 € la part</i>
<i>Pavé de saumon a l'oseille</i>	<i>6.80 € la part</i>
<i>Dos de cabillaud sauce dieppoise</i>	<i>5,70 € la part</i>
<i>Paupiette de saumon</i>	<i>5.50 € la part</i>
<i>Gratin de fruits de mer</i>	<i>5.50 € la part</i>
<i>Coquille Saint Jacques</i>	<i>6.40 € la part</i>
<i>Langouste a l'Armoricaine</i>	<i>18.00 € la part</i>
<i>Nage de Saint Jacques</i>	<i>6.90 € la part</i>
<i>½ homard bleu sauce américaine</i>	<i>21.00 la part</i>

Nos Feuilletés

<i>Tendre bleu</i>	<i>4.10 € la part</i>
<i>Chèvre chaud</i>	<i>2.90 € la part</i>
<i>Jambon champignon</i>	<i>2.90 € la part</i>
<i>Fruits de mer</i>	<i>2.90 € la part</i>
<i>Escargots</i>	<i>3.40 € la part</i>
<i>Grenouilles</i>	<i>3.40 € la part</i>
<i>Morilles</i>	<i>3.70 € la part</i>
<i>Saumon</i>	<i>3.70 € la part</i>
<i>Saint jacques</i>	<i>4.10 € la part</i>
<i>Ris de veau</i>	<i>4.10 € la part</i>
<i>Feuilletés apéritif</i>	<i>2.40 € les 100grs</i>
<i>Pain surprise charcuterie</i>	<i>26.00 € pièce (15 pers)</i>
<i>Pain surprise poisson</i>	<i>30 € pièce (15 pers)</i>
<i>Pain surprise fromage</i>	<i>30 € pièce (15 pers)</i>