

## LES ENTREES

FEUILLETÉ DE RIS DE VEAU MORILLES	28 €/KG
FEUILLETÉ FOURME	19 €/KG
FEUILLETÉ JAMBON	15 €/KG
VOL AUX VENTS FRUIT DE MER	5.90€/PIÈCE
CROMESQUIS DE JOUE DE PORC	4.80€/PIÈCE
PITHIVIERS DE BOEUF (4/6PERS)	30€/PIÈCE

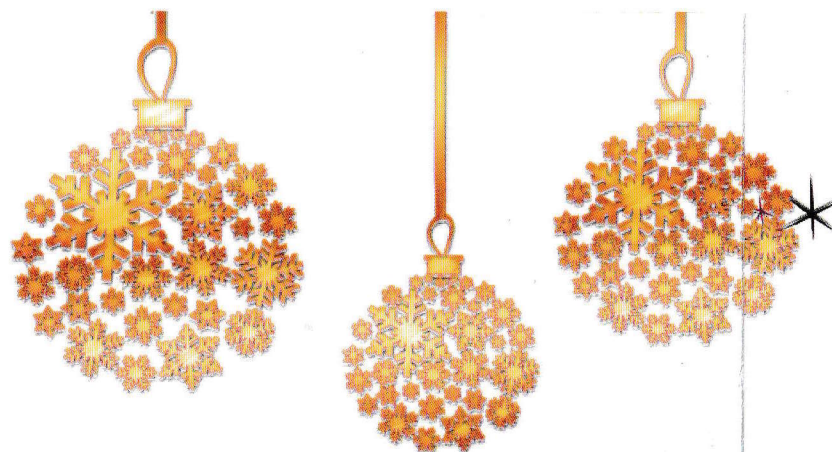
ESCARGOTS	7 € LA DZ
BOUDIN BLANC AUX CÈPES	17.50 €/KG
SAUMON FUMÉ	62.50 €/KG
FOIE GRAS DE CANARD MAISON	110€/KG
TATIN DE FOIE GRAS	7€/PIÈCE

TERRINE DE ST-JACQUES	28€/KG
SAUMON FARCI	24€/KG
MILLE FEUILLES DE SAUMON FUMÉ	6€/PIÈCE

GALANTINE DE CANARD	18 €/KG
GALANTINE DE CHAPON	18 €/KG
CANARD FARCI	18 €/KG

PÂTE CROÛTE NATURE	18 €/KG
PÂTE CROÛTE VOLAILLE	18 €/KG
PÂTE CROÛTE FESTIF	25 €/KG

SAUCISSON A CUIRE PISTACHÉ	12€/KG
SAUCISSON BRIOCHÉ	9.5€/PIÈCE
SAUCISSON BRIOCHÉ PISTACHÉ	12€/PIÈCE



## LES PLATS CUISINES

CUISSE DE CHAPON ET SA FARCE AUX MARRONS  
SAUCE CÈPES  
9.80€ LA PART

FILET DE BAR SAUCE CHAMAPAGNE  
9.80€ LA PART

## LES VIANDES

TOURNEDOS DE BOEUF 30€/KG  
ROND DE VEAU FRUITS SECS 25€/KG

## ACCOMPAGNEMENTS

GRATIN DAUPHINOIS 3.50€/PART  
POMME DAUPHINE (3) 3.20€/PART  
PURÉE DE PATATE DOUCE 3.90€/PART  
PURÉE DE PANNAIS 3.90€/PART



## LES VOLAILLES

DINDE FERMIERE LABEL ROUGE	17.93 €/KG
CHAPON FERMIER LABEL ROUGE	18.08€/KG
CAILLE	6.50 €/PIÈCE
PIGEON FRAIS	31.23 €/KG
FILET DE CANARD	34.65 €/KG
CANARD	10.97 €/KG
CANETTE	13.29 €/KG
PINTADE	14.43 €/KG
PINTADE CHAPONNÉE	21€/KG
POULARDE	17.37 €/KG
CUISSE DE CHAPON	20.40 €/KG
SUPRÊME CHAPON	32.42 €/KG
CUISSE DE DINDE	8.77 €/KG
OIE	24.95 €/KG

LES PLATS SONT ÉLABORÉS SUR PLACE ET FAIT MAISON