

Entrées :

Coquille St Jacques	6€80 pièce
Galantine de Volaille aux Noisettes	26€50 le kg
Galantine de Canard aux Châtaignes	28€50 le kg
Galantine de Pintadeau aux Pruneaux	29€50 le kg
Galantine de Sanglier aux Morilles	29€50 le kg
Escargots pur beurre	6€10 la dz
Boudin Blanc Maison	26€50 le kg
Bouchée à la reine aux ris de veau	6€80 pièce
Saumon Fumé	selon cours
Foie Gras de Canard	115€00 le kg



Poissons cuisinés (avec garnitures) :

Paupiette de Saumon au fumet de St Jacques	9€50/pers
Sandre à l'Oseille ou au Sancerre	13€50/pers
Saumon à l'Oseille ou au Sancerre	9€00/pers
Dos de cabillaud au Fumet de St Jacques	8€00/pers

Viandes cuisinées (avec garnitures) :

Fricassée de ris de veau aux Morilles	15€60/pers
Fondant de Pintadeau sauce Suprême	9€00/pers
Suprême de Chapon aux Morilles	13€50/pers
Magret de Canard aux cerises ou au poivre vert	10€00/pers
Mignon de Veau aux morilles	13€00/pers
Mignon de Porc sauce Roquefort	8€00/pers
Estouffade de Sanglier au poivre vert	9€80/pers
Gigue de Chevreuil aux Myrtilles	10€20/pers



Volailles à cuire :

Chapon Fermier Label Rouge	13€50 le kg
Dinde Fermière Label Rouge	13€00 le kg
Oie Fermière Label Rouge	21€50 le kg
Chapon de Pintade Fermier Label Rouge	14€90 le kg
Poularde Fermière Label Rouge	12€30 le kg
Caille	5€00 pièce
Foie Gras de Canard Cru	selon cours