



ENTRÉES REMARQUÉES



Escargots (la douzaine)
Bouchées de la mer (écrevisses)
Médaillon de saumon
Coquille Saint-Jacques

LA PART

7,50 €
5,50 €
6,50 €
6,50 €

LE KG

Foie gras de canard
Saumon fumé cru

120,00 €
80,00 €

Terrine de saumon à l'oseille
Terrine de sanglier aux châtaignes
Terrine de pintade aux morilles

35,00 €
18,00 €
20,00 €

Ballotine de porcelet aux champignons
Boudin blanc aux légumes au vin Jaune
Boudin blanc aux morilles
Boudin blanc truffé

18,00 €
16,00 €
22,00 €
28,00 €



EXQUISES VOLAILLES

Chapon Bio PAC	22,90 €	Pintade	12,50 €
Poularde fermière Bio	20,50 €	Pigeon	26,00 €
Chapon fermier	16,50 €	Cannette	14,50 €
Poularde fermière	14,50 €	Caille	18,00 €
Poulet de Bresse	21,00 €	Farce à la volaille	12,00 €
Coq	9,00 €	« Maison »	
Oie	19,00 €		
Dinde fermière	16,50 €		

LA PIÈCE

FESTIFS GIBIERS

Cuissot de sanglier
Cuissot de chevreuil
Rôti de biche

LA PART

25,00 €
30,00 €
30,00 €



TRADITION DES PLATS

- Pintade aux morilles
Coq au vin jaune aux morilles
Croûte aux morilles
Civet de sanglier
Pavé de biche, sauce Grand Veneur
Pavé de chevreuil aux noisettes
Filet de sandre au Savagnin
Duo de Saint-Jacques et homard, sauce Armoriquaine
Agneau confit (07H00) aux épices de Noël



LA PIÈCE

- 8,00 €
8,90 €
8,00 €
7,00 €
8,50 €
8,00 €
8,00 €
9,50 €
8,50 €



GARNITURES EN VEDETTE

- Châtaignes du Sud-Ouest cuites
Pommes dauphines

- Confit d'oignons (180 gr)
Gratin Comtois
Gratin de brocolis et courgettes
Fagot de haricots verts (la pièce)
Fagot d'asperges et lard fumé (la pièce)
Figues farcies au foie gras
Œufs de caille (20 pièces)

Les Conseils du Chef

Entrées : escargots (coquille) : 10 mn à 200 °

Poissons : en plat pour 4 à 10 pers : 35-45 mn à 150/170°

Pour les petites portions (1-2-3 pers) prévoir 20-25 mn

Volailles & viandes : pour les morceaux en sauce, privilégier le réchauffage en cocotte, doucement, pendant 30 à 60 mn selon la quantité.

Au four, recouvrir d'une feuille d'aluminium et réchauffer à 150°/170°c de 30 à 40 mn.

Garnitures : pour les gros plats de gratin : 45 à 60 mn à 150/170°

Pour les petites pièces, compter 10 à 15 mn à 150°



LE KG

- 7,90 €
15,00 €

LA PART

- 5,50 €
2,20 €
2,20 €
1,50 €
2,50 €
12,50 €
4,20 €