

ENTRÉES FROIDES		ENTRÉES CHAUDES	
	Prix par personne :		La pièce :
Assortiment de Charcuterie (jambon sec, saucisson, terrine)	4,50 €	Feuilleté Jambon Champignons	3,60 €
Aiguillette de Crèmeux de Canard en Gelée et Magrets Fumés	4,50 €	Flan au Cantal, Jambon de Pays, Pommes de Terre	3,80 €
Bol de Salade Océane : salade jeunes pousses, saumon Atlantique cuit, tartare de tomate, crevette, lanière de saumon fumé, vinaigrette citronnée	5,80 €	Timbale de Fruits de Mer et Colin, sauce aux Écrevisses	5,20 €
Bol de Salade Périgourdine : salade jeunes pousses, magret fumé, croûton à l'ail, gésier confit, maïs, dés de foie gras de canard, tomate confite, vinaigrette au Xérès	6,80 €	Bouchée à la Reine	5,40 €
Pâté en Croûte de Pintade Maison aux Cornes d'Abondance et Cranberries, Confit de Figs et Coupelle de Lentilles au Foie Gras	7,20 €	Feuilleté de Saumon et Champignons	5,80 €
Terrine de Saumon à l'Oseille, Coupelle de Perles Marines, Crevette, Œuf Mimosa	7,60 €	Croustade de Filet de Volaille aux Chanterelles sauce Suprême	6,20 €
Coquille de Saumon Atlantique en Bellevue	8,80 €	Coquille Saint-Jacques	6,80 €
Foie Gras de Canard, Toast Grillé et Compotée de Cerises	9,80 €	Coquille Feuilleté et Sandre sauce Crustacés	7,60 €
		Aumonière de Filet de Loup et Écrevisses	8,20 €
		Spirale Feuilletée de Volaille, Cèpes et Ris de Veau	8,80 €
		Escargots de Bourgogne au Beurre Persillé	8,80 €
		Croustade <u>ou</u> Aumonière de Ris de Veau et Morilles	9,80 €
		Cassolette de Lotte et Écrevisses	10,80 €
		Escalope de Ris de Veau Poêlée aux Morilles	18,60 €

Nous vous proposons aussi en boutique une gamme variée de crudités et salades composées, de terrines et de charcuterie.

POISSONS (selon disponibilité)**PLATS PRINCIPAUX**

La part :

La part :

Filet de Colin sauce Crustacés	7,20 €
Médaille de Sole sauce Crevette	8,20 €
Dos de Merlu du Cap sauce Crémée au Vin Jaune	8,20 €
Darne de Saumon sauce Champagne	8,20 €
Filet de Truite aux Amandes	8,60 €
Dos de Cabillaud sauce Veloutée d'Écrevisse	8,80 €
Filet de Loup sauce Homardine	8,80 €
Dos de Sandre aux saveurs de Langoustine	9,80 €
Filet de Lotte à l'Américaine	13,80 €

Cuisse de Poulet à la Provençale	5,40 €
Mignonnette de Volaille Forestière et son Jus	5,60 €
Cuisse de Pintade aux Pommes et Jus Acidulé	5,80 €
Rôti de Porc farci aux Champignons et Petits Légumes	6,20 €
Noix de Jambon sauce Champagne	7,40 €
Filet de Poulet Fermier sauce Crémée aux Chanterelles	7,60 €
Cuisse de Canard aux Pêches ou Forestière	7,80 €
Coq au Vin	7,80 €
Bœuf Bourguignon	7,80 €
Ballotin de Mignon de Porc farci aux Girolles et Abricot	7,80 €
Moelleux de Veau farci aux Cèpes et Petits Légumes	8,60 €
Cuisse de Canard Confite et son Jus au Romarin	8,60 €
Suprême de Pintade sauce Crémée au Sauternes	8,80 €
Noix de Veau sauce Veloutée de Girolles	8,80 €
Caille Désossée Farcie aux Cranberries et Morilles	9,80 €
Tournedos de Filet de Canard aux Cornes d'Abondance	10,60 €
Pavé de Filet de Bœuf sauce Foie Gras	14,80 €

LÉGUMES

PLATS UNIQUES

La part :

La part :

Fagot Trois Légumes	1,65 €	Tagliatelles Carbonara	5,40 €
Demi-Tomate Provençale Gratinée	1,65 €	Saucisse de Toulouse et Lentilles	5,80 €
Pommes Vapeurs Persillées	1,65 €	Lasagnes de Légumes	5,80 €
Râpée aux Pommes de Terre	1,85 €	Lasagnes Bolognaïses	6,40 €
Timbale de Riz Camarguais	1,85 €	Aligot * (* supplément saucisse de Toulouse cuite : 2,00 €/pers)	7,80 €
Mini-Gratin de Légumes Printaniers	2,40 €	Truffade * (* supplément jambon de pays et salade verte : 3,00 €/pers)	7,80 €
Flan de Légumes Frais Confits	2,80 €	Tartiflette Reblochon/Lardons	8,80 €
Crumble de Légumes	2,80 €	Cassoulet (haricots tomate, poitrine cuite, saucisse de Toulouse, saucisson cuit)	9,60 €
Effeillé de Pommes de Terre Sarladaïses	3,20 €	Couscous (poulet, merguez, légumes)	9,60 €
Charlotte de Chanterelles Persillées	3,20 €	Choucroute Garnie (Francfort, saucisse fumée, noix de jambon, poitrine fumée)	9,60 €
Mini-Gratin de Pommes de Terre aux Girolles	3,60 €	Potée Auvergnate (chou, pomme de terre, carotte, saucisse, noix de jambon, poitrine salée)	9,60 €
Gratin Dauphinois	3,80 €	Paëlla (poulet, moules, encornets, crevettes, chorizo)	9,80 €
Pommes Dauphines Artisanales (3 pièces/pers)	3,80 €	Cassoulet Périgourdin (haricots blancs cuisinés à la graisse d'oie, saucisse de Toulouse, poitrine, cervelas, manchons de canard confit)	11,80 €
Tatin de Légumes du Soleil	3,80 €		

Nous consulter pour :

- Possibilité de livraison **à partir de 50 personnes** (entrée, plat, accompagnement) (1,00€/km)

- Possibilité de retrait des plats chauds en conteneurs isothermes : 20,00 €