

ENTRÉES FROIDES		ENTRÉES CHAUDES	
	Prix par personne :		La pièce :
<b>Assortiment de Charcuterie</b> (jambon sec, saucisson, terrine)	3,80 €	<b>Feuilleté Jambon Champignons</b>	3,20 €
<b>Aiguillette de Crèmeux de Canard en Gelée et Magrets Fumés</b>	3,90 €	<b>Clafoutis Cantal, Jambon de Pays, Pommes de Terre</b>	3,20 €
<b>Bol de Salade Océane</b> : salade jeunes pousses, saumon Atlantique cuit, tartare de tomate, crevette, lanière de saumon fumé, vinaigrette citronnée	4,80 €	<b>Timbale de Fruits de Mer et Colin, sauce aux Écrevisses</b>	4,80 €
<b>Bol de Salade Périgourdine</b> : salade jeunes pousses, magret fumé, croûton à l'ail, gésier confit, maïs, dés de foie gras de canard, tomate confite, vinaigrette au Xérès	4,80 €	<b>Bouchée à la Reine</b>	5,40 €
<b>Pâté en Croûte de Pintade Maison aux Cornes d'Abondance et Cranberries, Confit de Figs et Coupelle de Lentilles au Foie Gras</b>	5,60 €	<b>Feuilleté de Saumon et Champignons</b>	5,80 €
<b>Terrine de Saumon à l'Oseille, Coupelle de Perles Marines, Crevette, Œuf Mimosa</b>	5,80 €	<b>Croustade de Filet de Volaille aux Chanterelles sauce Suprême</b>	5,80 €
<b>Coquille de Saumon Atlantique en Bellevue</b>	8,80 €	<b>Coquille Saint-Jacques</b>	6,80 €
<b>Foie Gras de Canard, Toast Grillé et Compotée de Cerises</b>	9,80 €	<b>Coquille Feuilleté et Sandre sauce Crustacés</b>	6,90 €
<i>Nous vous proposons aussi en boutique une gamme variée de crudités et salades composées, de terrines et de charcuterie.</i>		<b>Aumonière de Filet de Loup et Écrevisses</b>	7,80 €
		<b>Spirale Feuilletée de Volaille, Cèpes et Ris de Veau</b>	8,20 €
		<b>Escargots de Bourgogne au Beurre Persillé</b>	8,80 €
		<b>Croustade <u>ou</u> Aumonière de Ris de Veau et Morilles</b>	9,80 €
		<b>Cassolette de Lotte et Écrevisses</b>	10,80 €
		<b>Escalope de Ris de Veau Poêlée aux Morilles</b>	16,80 €

POISSONS (selon disponibilité)		PLATS PRINCIPAUX	
	La part :		La part :
Filet de Colin sauce Crustacés	6,80 €	Cuisse de Poulet à la Provençale	4,90 €
Médailon de Sole sauce Crevette	7,20 €	Mignonnette de Volaille Forestière et son Jus	5,20 €
Dos de Merlu du Cap sauce Crémée au Vin Jaune	7,20 €	Cuisse de Pintade aux Pommes et Jus Acidulé	5,20€
Darne de Saumon sauce Champagne	7,40 €	Rôti de Porc farci aux Champignons et Petits Légumes	5,90 €
Dos de Cabillaud sauce Veloutée d'Écrevisse	7,80 €	Noix de Jambon sauce Champagne	6,80 €
Filet de Loup sauce Homardine	7,80 €	Filet de Poulet Fermier sauce Crémée aux Chanterelles	6,80 €
Dos de Sandre aux saveurs de Langoustine	8,40 €	Cuisse de Canette aux Pêches	6,80 €
Filet de Lotte à l'Américaine	12,80 €	Coq au Vin	6,80 €
		Bœuf Bourguignon	6,80 €
		Ballotin de Mignon de Porc farci aux Girolles et Abricot	6,80 €
		Moelleux de Veau farci aux Cèpes et Petits Légumes	7,60 €
		Cuisse de Canard Confite et son Jus au Romarin	7,80 €
		Suprême de Pintade sauce Crémée au Sauternes	7,80 €
		Rôti de Veau sauce Veloutée de Girolles	8,20 €
		Caille Désossée Farcie aux Cranberries et Morilles	8,90 €
		Tournedos de Filet de Canard aux Cornes d'Abondance	9,80 €
		Pavé de Filet de Bœuf sauce Foie Gras	12,60 €

## LÉGUMES

## PLATS UNIQUES

La part :

La part :

<b>Fagot Trois Légumes</b>	1,45 €
<b>Demi-Tomate Provençale Gratinée</b>	1,45 €
<b>Pommes Vapeurs Persillées</b>	1,45 €
<b>Râpée aux Pommes de Terre</b>	1,65 €
<b>Timbale de Riz Camarguais</b>	1,85 €
<b>Mini-Gratin de Légumes Printaniers</b>	2,25 €
<b>Flan de Légumes Frais Confits</b>	2,40 €
<b>Crumble de Légumes</b>	2,60 €
<b>Effeillé de Pommes de Terre Sarladaises</b>	2,90 €
<b>Charlotte de Chanterelles Persillées</b>	2,90 €
<b>Mini-Gratin de Pommes de Terre aux Cèpes</b>	3,00 €
<b>Gratin Dauphinois</b>	3,20 €
<b>Pommes Dauphines Artisanales (3 pièces/pers)</b>	3,20 €
<b>Tatin de Légumes du Soleil</b>	3,60 €

<b>Tagliatelles Carbonara</b>	4,80 €
<b>Saucisse de Toulouse et Lentilles</b>	4,90 €
<b>Lasagnes de Légumes</b>	4,90 €
<b>Lasagnes Bolognaises</b>	5,80 €
<b>Aligot *</b> (* supplément saucisse de Toulouse cuite : 2,00 €/pers)	6,80 €
<b>Truffade *</b> (* supplément jambon de pays et salade verte : 3,00 €/pers)	6,80 €
<b>Tartiflette Reblochon/Lardons</b>	6,80 €
<b>Cassoulet</b> (haricots tomate, poitrine cuite, saucisse de Toulouse, saucisson cuit)	8,20 €
<b>Couscous *</b> (poulet, merguez, légumes) (* supplément agneau : 3,00 €/pers)	8,80 €
<b>Choucroute Garnie</b> (Francfort, saucisse fumée, noix de jambon, poitrine fumée)	8,80 €
<b>Potée Auvergnate</b> (chou, pomme de terre, carotte, saucisse, noix de jambon, poitrine salée)	8,80 €
<b>Paëlla</b> (poulet, moules, encornets, crevettes, chorizo)	8,80 €
<b>Cassoulet Périgourdin</b> (haricots blancs cuisinés à la graisse d'oie, saucisse de Toulouse, poitrine, cervelas, manchons de canard confit)	9,80 €

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 €