

**Plats cuit au feu de bois sur réservation pour vos repas de famille, association et bien d'autre.**

## **LE BŒUF**

**BŒUF BOURGUIGNON  
CARBONNADE FLAMANDE  
POIRE DE BŒUF A L'ÉCHAUDÉES  
POTÉE STROGANOFF  
COTES DE BŒUF  
LANGUE DE BŒUF SAUCE MADERE OU AU BEURRE PERSILLÉES  
TRIPLE A LA MODE CAEN**

## **LE VEAU**

**TÊTE DE VEAU SAUCE RAVIGOTTE  
BLANQUETTE DE VEAU  
ROGNON DE VEAU AU PORTO  
RIS DE VEAU**

## **LE PORC**

**FILET MIGNON DE PORC GRATINÉE AU CURRY ET AU POMMES  
FILET MIGNON DE PORC SAUCE CHAMPIGNON  
PULLED PORK  
TRAVERS DE PORC MARINÉE  
PORCHETTA BRAISÉE  
ROULÉE DE PORC ORLOFF  
ÉPAULE DE PORC CONFITE  
LANGUE DE PORC A LA CRÈME D'ANIS  
ÉCHINE DE PORC FUMEE CRÈME DE RAIFORT**

## **LA VOLAILLE**

**POULET RÔTIS  
SUPRÊME DE VOLAILLE AU SAVAGNIN  
POULET BASQUAISE  
BOUCHÉE A LA REINE  
SAUTÉE DE CUISSE DE LAPIN A LA MOUTARDE A L'ANCIENNE**



**L'AGNEAU**

**GIGOT D'AGNEAU DE 7 HEURE**

**ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE**

**NAVARIN D'AGNEAU AU PETIT LEGUMES DE SAISON**

**CARRE D'AGNEAU RÔTIS**

**SOURIS D'AGNEAU CONFITES AU MIEL**

**LE GIBIER**

**SAUTEÉ DE CERF, BICHE OU SANGLIER SAUCE POIVRADE**

**LES PLATS UNIQUE**

**CASSOULET DE CASTELNAUDARY**

**POTÉE STROGANOFF**

**POTÉE DE CANARD AU COGNAC ET AU POMME**

**CHOUCROUTE GARNIE**

**PAELLA**

**TARTIFLETTE A L'ARLIER**