

ENTRÉES

Feuilleté de saumon à l'oseille : 4,90 € la part

Feuilleté de Saint-Jacques et petits légumes : 4,90€ la part

Tourte de canard forestière : 4,90€ la part

Bouchée à la reine : 4,90€ la part

PLATS CUISINÉS

Boudin blanc aux girolles : 19,90€ /kg

Boudin blanc fine Champagne : 16,90€ /kg

Civet de chevreuil sauce grand veneur : 29,90€ /kg

Civet de sanglier sauce grand veneur : 29,90€ /kg

Souris de cerf sauce St-Hubert et marrons : 29,90€ /kg

Chapon sauce morilles et foie gras : 29,90€ / kg

Poularde sauce crème truffée : 29,90€ / kg

Sauté de biche à l'Armagnac : 29,90€ / kg

ACCOMPAGNEMENTS

Gratin Dauphinois : 3,90€ la part

Gratin Dauphinois aux cèpes : 5,90€ la part

Fagot de haricots et lard fumé (par 2) : 4,90€ la part

Risotto aux champignons et Parmesan : 4,90€ la part

Fondue de poireaux à la crème : 4,90€ la part



LES VOLAILLES

Caille désossée farcie : 6,90€ /pièce

Caille avec os : 16,90€ /kg

Chapon désossé farci : 18,90€ /kg

Chapon fermier Label Rouge : 16,90€ /kg

Dinde Label Rouge : 18,90€ /kg

Pintade désossée farcie : 17,90€ /kg

Pintade fermière Label Rouge : 16,90€ /kg

Poularde fermière Label Rouge : 15,90€ /kg

Rôti de canard désossé farci : 18,90€ /kg