

## Plat cuisiné avec 2 garnitures au choix :

Cuisse de pintade sauce vallée d'auge 8.90 €  
Magret de canard au poivre vert 11.80 €  
Souris d'agneau aux figues et amandes 14.90 €  
**Porc des Pyrénées braisé dans son jus 10.50€**  
**Pavé de bœuf race Angus 15.80 €**  
Paleron de veau confit 12.50€  
Jambon d'York en sauce (2tr) 8.90 €  
**Filet de chapon aux langoustines et son crémeux de langoustine 11.90€**  
Suprême de pintadeau 11.50 €

Sauce au choix : forestière, poivre, roquefort, morille, camembert, vallée d'auge, jus de viande et son infusion de Truffes.

## Poisson chaud en plat et sa garniture :

Filet de bar et st jacques en portefeuille  
sauce mousseline 14.20€  
Omble chevalier à la vanille de Madagascar 13.80€

## Garniture de légumes sup : 4,00 €

Brochette de pommes de terre grenaille rôtie  
**Flan de butternut**  
Gratin dauphinois  
**Gratin de panais, cantal et cèpes**  
Millefeuille de légumes  
Légumes anciens

**\*Tous les plats figurant dans cette couleur sont des nouveautés**

## Gibiers avec garniture :

Faisan sauce forestière 7.85 €  
Mignon de cerf 11.90 €

## Volailles crues :

Sur commande:  
Chapon, dinde, caille, faisan, pintade...(prix suivant le cours)

## Farces :

Farce fine nature 15.90€ le kg  
Farce fine aux marrons 17.90€ le kg  
Farce fine aux foies de volailles 17.90€ le kg

