

Plats cuisinés avec 2 garnitures :

Cuisse pintade sauce vallée d'auge 8.50 €
Magret de canard au poivre vert 10.50 €
Souris d'agneau aux figues et amandes 13.60 €
Noix de veau en sauce 9.50 €

Pavé de bœuf sauce forestière 15.80 €

Paleron de veau confit 11.50€

Pavé de veau sauce au foin 12.80€

Jambon d'York (2tr) en sauce 8.90 €

Suprême de pintadeau 9.90 €

Cuisse de canard farcie aux cèpes 12.50€

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

Poisson chaud en plat et sa garniture :

Dos de cabillaud laqué au miel et soja sur polenta aux olives 10.90 €

Omble chevalier rôti à la vanille de Madagascar 13.50€

Truite de mer en croute de noisette 15.20€

Garniture de légumes : 4,00 €

Gratin dauphinois

Pomme de terre farcie

Pommes dauphines

Polenta moelleuse

Flan de légume

Légumes anciens

Flan aux champignons sauvages

Épeautre aux légumes

Purée de patates douces a la crème

Champignon farcie

Gibier avec garnitures :

Faisan sauce forestière 7.85 €

Mignon de cerf sauce framboise 10.90 €

Tournedos de sanglier au poire de coq et son jus 13.80€

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



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