

Entrées chaudes

Croûte champignons morilles.....	8,50€ la part
Croûte aux morilles	12,00€ la part
Croûte forestière	6,50€ la part
Bouchée à la reine	6,50€ la part
Raviole de foie gras sur lit de cèpes	15,50€ la part
Gratinée de langouste tomate concassée copeaux de jambon cru séchés et chips de comté	18,00€ la part
Escargots	7,00€ la douzaine
Coquille St Jacques	7,00€ la part

Poissons chauds

Filet de sandre légumes confits	13,50€ la part
Croustillant de saumon au chablis.....	10,50€ la part
Cassolette de poissons aux agrumes et caramel de citron vert	9,50€ la part

Viandes en sauce

Dinde farcie aux marrons et son jus (Cuite au bouillon et rôtie au champagne)	
Gratin dauphinois	9,50€ la part
Filet mignon de porc en croûte sauce foie gras	
Ecrasé de pomme de terre garnie et son fagot de haricot.....	15,50€ la part
Cuisotto de sanglier rôti sauce grand veneur	
Gratin dauphinois	11,50€ la part
Suprême de pouarde vin jaune et morilles	
Paille de pomme de terre et son flan de légumes	18,50€ la part
Filet de bœuf sauce poivre et cognac	
Ecrasée de pomme de terre garnie et son fagot de haricots .	14,50€ la part
Carré de veau à la crème de cèpes	
Paille de pomme de terre et son flan de légumes	16,50€ la part

Spécialités bouchères

Les volailles

Chapon fermier d'Auvergne	18,00€ le kg
Dinde fermière d'Auvergne	17,50€ le kg
Chapon de pintade fermier du Gers.....	21,85€ le kg
Poularde fermière du Gers.....	16,00€ le kg
Poulet fermier Charollais.....	11,50€ le kg
Caille impériale	5,00€ la pièce
Pintade fermière.....	14,50€ le kg
Filet de canard	26,00€ le kg
Coq 3/4kg	9,00€ le kg

Les gibiers

Sauté de cerf	19,00 € le kg
Cuissot de sanglier.....	20,00 € le kg

Les suggestions

Grenadin de veau	25,00€ le kg
Mignon de veau	36,00€ le kg
Paupiette de veau aux morilles	22,00€ le kg
Ris de veau	42,00€ le kg
Filet de bœuf	43,00€ le kg
Rosbif	24,00€ le kg
Cuisse de pintade	17,00€ le kg
Ballotine de volaille aux fruits secs et macvin	18,50€ le kg
Filet de canard mariné à l'orange	28,00€ le kg
Gigot d'agneau	21,00€ le kg
Pierrade.....	5,50€ la part
Fondue chinoise	6,00€ la part
Boudin blanc.....	15,00€ le kg
Boudin blanc aux morilles.....	20,00€ le kg
Boudin blanc à la truffe	28,00€ le kg
Farce à dinde	13,00€ le kg

**Nombreux autres produits disponibles (gibier,
suggestion...) demandé nous.**

Entrées froides

Foie gras de canard et sa compote de figue (tranche de 50g)	7,00€ la part
Marbré de foie gras pruneaux et pain d'épices (tranche de 50g)	6,00€ la part
Foie gras de canard truffé.....	8,50€ la part
Mousse d'oie aux cèpes	3,00€ la part
Ballotine de volaille à la truffe.....	38,00€ le kg
Terrine de sanglier au confit d'oignons	2,50€ la part
Pâté en croûte de biche aux griottes	28,00€ le kg
Saumon marine aneth et citron vert	50,00€ le kg
Saumon fumé d'élevage	75,00€ le kg
Saumon fumé sauvage (quantité limitée)	90,00€ le kg
Croustillant de St Jacques au muesli et fruits rouges	4,50€ la part
Bûche de saumon en gelée garnie	4,50€ la part
Bûche de sandre au vin jaune et morilles	5,50€ la part
Demi-Langouste à la parisienne.....	23,00€ la pièce
Coquille de saumon	4,50€ la part

