

ENTREES FROIDES :

*Foie Gras de Canard fait maison (50 à 60 g)	5.90 € la part
*Foie Gras d'Oie fait maison (50 à 60 g)	6.70 € la part
*Saumon Fumé d'Ecosse <u>LABEL ROUGE</u> (=50 à 60 g)	5.90 € les 100 g
*1/2 Langouste à la Parisienne	16.50 € pièce
*Tartare St jacques ,pomme ,céleri	4.00 € pièce
*Tatin au bloc de foie gras (Sur pain d'épices, recouvert de pommes caramélisées)	6.00 € pièce

POISSONS CUISINES

*Coquille Saint Jacques	6.20 € pièce
*Médaille de lotte crème chorizo	6,90 € la part
*Dos de Cabillaud sauce champagne	6,70 € la part
*Duo saumon – st jacques fondue de poireau	7.90 € la part

VIANDES CUISINEES :

*Paleron de veau confit Sauce forestière	7.90 € la part
*Giglette de pintade farcie marrons, raisins secs	6.90 € la part
*Carré de sanglier à la Française sauce grand veneur	7.80 € la part
*Souris de cerf à la bière	7.60 € la part
* Caille farcie au foie gras sauce foie gras	7.50 € la part
*Mini rôti de chapon sauce aux raisins	6.50 € la pièce

ACCOMPAGNEMENTS

* Ecrasé de pomme de terre	2.00 € pièce
* Flans de légumes assortis	2.40 € pièce
* Effeillé de Pomme de terre aux trompettes des morts	2.50 € pièce
* Tatin de tomates	2.40 € pièce
*Tatin aux girolles et châtaignes	3.00 € pièce
*Poêlée St Sylvestre (cèpes,girolles,ch paris,fèves,pholotes)	1.80 € les 100 g

Sur commande

VOLAILLES D'ANCENIS / LABEL ROUGE

Prêtes à cuire

* <u>Chapon jaune fermier (2.5 à 3.6 kg)</u>	16.50 € / Kg
* <u>Poularde jaune fermière (1.6 à 2 kg)</u>	16.10 € / Kg
* <u>Pintade fermière (env. 1.4 kg)</u>	14.70 € / Kg
* <u>Chapon pintade (2 à 2.4 kg)</u>	19.70 € / Kg

