

Aperitif

Pain surprise rond	38,00€
Pain aux Noix 4 pers.	19,00€
Pain aux Noix 6-8 pers.	28,00€
Pain aux Noix 12 pers.	40,00€
Crocodile (15 pers.)	52,00€
Mini boule bretzel fourrée	1,50€
Mini pâté en croûte	22,00€
Mini pâté en croûte foie gras	29,00€
Saucisses cocktail	18,90€
Assortiment de feuilletés salés	31,00€

Entrées froides

1/2 langouste garnie	28,00€
Plat de poissons (à partir de 3p)	12,00€
Assiette de foie gras	15,00€
Pâté en croûte maison «Noël» sans foie gras	22,50€
avec foie gras	28,50€

Nos produits de fêtes

Foie gras de canard maison	le kilo	140,00€
100% pur foie	Verrine 150g	21,00€
	Verrine 200g	28,00€
Magret de canard farci au foie gras	le kilo	59,80€
Mille feuilles de foie gras	le kilo	170,00€

Nos entrées de poissons à chauffer

Coquille St Jacques	La pièce	7,90€
Filet de Sandre au Riesling*	La pers.	14,30€
Poêlé de noix de St Jacques, aux petits légumes*	La pers.	14,50€
Dos de cabillaud*	La pers.	14,30€
Pavé de saumon grillé *	La pers.	14,70€
Bouchées aux fruits de mer*	La pers.	10,00€
Méli-mélo de poissons*	La pers.	16,00€
Filet de St Pierre, sauce champagne*	La pers.	16,50€

Les poissons marqués d'un *
sont accompagnés de riz et garniture.

Diverses entrées à chauffer

Escarlots de Bourgogne maison	La dz.	10,50€
Tourte au foie gras et pommes flambées	Le kilo	38,00€
Tourte aux cuisses de grenouilles	Le kilo	26,90€
Tourte aux fruits de mer	Le kilo	29,50€
Tourte au Riesling	Le kilo	19,50€
Feuilleté de St Jacques	La pièce	4,50€
Feuilleté de saumon à l'oseille	La pièce	4,50€
Feuilleté "Naf-Naf"	La pièce	4,50€
Feuilleté au reblochon	La pièce	3,50€
Feuilleté aux quatre fromages	La pièce	3,70€

Nos petites pièces de viandes farcies à rôtir

Berlingot de canard à l'orange	le kg	23,50€
Filet de dinde aux giroles	le kg	21,00€
Carré de porc aux marrons	le kg	21,00€
Ballotin de veau aux 5 légumes	le kg	22,00€
Bûchette de veau à la parmesane	le kg	25,00€

Nos viandes de 1er choix

Filet et faux-filet de bœuf
Filet mignon de porc et veau
Rôti de bœuf bardé
Gigot et épaule d'agneau
Rognonnade de veau
Roulé de porc et veau
Palette à la diable et provençale
Poitrine de veau farcie
Brassarde et pierrade
Fondue bourguignonne et chinoise
Rôti savoyard
Veau Orloff
Filet mignon de porc «savoyard»
Filet mignon de porc farci «forestier»
Langue de bœuf fraîche, salée ou fumée

Nos sauces

Sauce crème aux champignons
Sauce giroles - Sauce cèpes - Sauce morilles
Sauce poisson - Sauce gibier

Les volailles

Poulet - Chapon - Pintade - Dinde - Canard -
Canette - Caille
(peuvent être farcis sur commande)

Les gibiers

Épaule, selle, gigot ou ragout de Chevreuil -
Cerf - Biche - Marcassin - Sanglier

Plats de viandes cuisinées à chauffer

Cuisse de canard périgourdine	La pers.	11,00€
Magret de canard au poivre	La pers.	13,20€
Mignon de porc aux champignons	La pers.	11,00€
Savoyard de veau aux cèpes	La pers.	12,00€
Médailon de veau aux giroles	La pers.	15,50€
Dos de biche aux aïnelles	La pers.	16,00€
Carré de cerf rôti, farci au foie gras	La pers.	16,60€
Civet de biche aux giroles	La pers.	10,80€
Gigot de chevreuil Grand Veneur	La pers.	11,40€
Rosbif de cheval en sauce	Le kilo	18,90€
Rognons de veau flambés au cognac	La pers.	10,70€
Suprême de pintade farci aux morilles	La pers.	12,00€

Nos spécialités

Filet mignon de porc en croûte	Le kilo	24,00€
Filet de bœuf «Wellington»	Le kilo	38,80€
Jambon en croûte	Le kilo	19,00€
Jambon au Riesling	Le kilo	19,00€
Kassler en croûte	Le kilo	18,00€
Feuilleté de choucroute	Le kilo	17,00€
Poulet farci déossé	Le kilo	16,90€
Cochon de lait farci (à partir de 5 pers.)	Le kilo	18,50€

Nos garnitures

Garniture classique :	La pers.	4,00€
Carottes - Choux fleur - Petits pois - Gratin dauphinois		
Garniture forestière :	La pers.	3,90€
Fagot de haricots - Tomate provençale - Brocolis - Spätzles		