

NOS ENTRÉES FROIDES

Galantine de porcelet farci :	27,90€/kg
Terrine de caille aux fruits secs :	6,20€/pers
Le Diamant noir :	7,90€/pers
Saumon fumé :	7,90€/kg
L'Exquise (saumon fumé, crème montée, écrevisse) :	9,50€/pers

NOS BOUDINS BLANCS

Boudin blanc aux amandes :	21,90€/kg
Boudin blanc truffé (truffes de Meuse) : ...	32,90€/kg

NOS VOLAILLES DE BRESSE



Chapon de Bresse :	54,90€/kg
Poularde de Bresse :	41,90€/kg
Dinde de Bresse :	32,90€/kg
Poulet de Bresse :	22,90€/kg

NOS ENTRÉES CHAUDES

NOUVEAU

Pithiviers au canard et foie gras ...	8,90€/pièce
Cassolette de boudin blanc et cèpes sauce foie gras :	7,90€ pièce*
Bouchée au ris de veau :	5,90€/pers
Coquille Saint-Jacques :	6,20€/pers
Feuilleté de Saint-Jacques :	4,90€/pers
Feuilleté de grenouilles :	4,90€/pers
Escargots de Bourgogne :	9,20€/douz

Pour 4 personnes minimum :

Pâté lorrain :	22,90€/kg
Tourte lorraine :	23,90€/kg
Feuilleté de Saint-Jacques :	29,90€/kg
Feuilleté de grenouilles :	28,90€/kg
Feuilleté saumon et poireaux :	24,90€/kg

NOS FOIE GRAS



Foie gras de canard :	135,00€/kg
Foie gras de canard aux figues :	135,00€/kg
Foie gras d'oie :	160,00€/kg

Sur plat : supplément forfaitaire de 2€

NOS VOLAILLES DES LANDES



Dinde fermière :	24,90€/kg
Chapon fermier jaune :	20,90€/kg
Poularde fermière :	18,30€/kg
Chapon de pintade :	26,90€/kg

Mini-chapon :	22,90€/kg
Pintade :	16,40€/kg

Suprême de pintade	26,90€/kg
Cuisse de pintade	19,90€/kg
Magret de canard IGP Sud-Ouest	29,90€/kg
Cuisse de canard	18,90€/kg
Rôti de magret de canard au piment d'espelette	42,90€/kg
Cuisse de canette	17,90€/kg
Filet de canette	38,90€/kg
Caille désossée farcie (farce fine)	25,90€/kg

MENU DE FÊTES 15,90€/pers.

- Ballotine de Chapon farci sauce morilles
- Tatin de carottes en rosace
- Purée de ratte en lingot

Toutes nos viandes bénéficient de labels vous assurant une qualité, une traçabilité et un respect des meilleures conditions d'élevage.

* dont 1€ de consigne

