

## VIANDES

[A partir de 5 personnes](#)

Prix/pers

### Volailles

**Lapin** *Gibelotte ou chasseur ou au pruneau* 7,70 €

**Filet de canard** *à l'orange ou poivre vert* 9,40 €

**Cuisse de canard confit** 7,70 €

**Poulet basquaise** 6,50 €

**Poulet à l'estragon** 7,70 €

**Pintade sauce suprême** 8,20 €

### Porc

*Carré de porc au miel* 8,20 €

*Jarret aux lentilles ou pomme de terre à l'huile* 9,90 €

### Agneau

*Tajine* 10,20€

*Carré d'agneau en croûte de persil* 9,40€

### Veau

*Chausson de veau savoyard* 10,40 €

*Blanquette ou sauté de veau* 7,70 €

*Osso-bucco* 9,40 €

### Bœuf

*Bourguignon ou bœuf carotte* 6,50 €

*Filet de bœuf en croute sauce forestière* 22,00 €

## GARNITURE

Gratin dauphinois 14,00€/Kg

Beignet de courgette 2,40€ La pièce

Pomme dauphine 19,50€/kg

Poêlée forestière ~200gr 2,80€ la part

(Pomme de terre, Haricots verts, champignons)

## POISSONS

Selon arrivage ~12,00€ la part

Dos de cabillaud crème citron

Filet de julienne sauce aurore

Pavé de saumon à l'oseille

Délai de commande : 1 semaine

## PLAT UNIQUE

[A partir de 10 personnes](#)

Prix/pers

**CHOUCROUTE GARNIE 9,20 €**

(Francfort, lard fumé, Saucisson à l'ail, salé cuit, choucroute cuite, pomme vapeur)

**CASSOULET 9,20 €**

(Canard, Saucisse de Toulouse, poitrine de porc, haricot blanc)

**COUSCOUS 9,20€**

(Boeuf, poulet, Merguez, légumes, sauce piquante)

**PAËLLA 10,20 €**

(Lapin, poulet, porc, crevette, moule calamar, chorizo, riz safrané petits pois, poivrons, oignons)

**Choux farci esprit garbure 11,40 €**

selon Danièle Mazet-Delpeuch

## ENTREES CHAUDES

Coquille Saint Jacques 5,70 €

Bouchée à la reine au ris de veau 4,40 €

Mise à jour janvier 2016