



NOS PLATS CHAUDS

Les Viandes

- Cuisson de cochon de lait braisé 9.80€
- Jambon à l'os en croûte d'herbe sauce madère 8.00€
- Filet d'agneau en croûte de noisette 9.90€
- Charlotte d'agneau aux aubergines 10.90€
- Filet de bœuf sauce forestière 9.80€
- Filet de bœuf sauce bordelaise 9.80€
- Grenadin de veau et piccata de ris de veau 10.90€
- Filet d'agneau rôti et son jus au romarin 9.90€
- Grenadin de veau en croûte d'herbes fraîches 9.80€

Les Volailles

- Pressé de caille au foie gras 11.80€
- Fondant de dinde aux morilles 9.90€
- Ballotin de pintade au cidre 9.00€
- Suprême de pintade farcie aux pommes 9.90€
- Confit de canard pommes de terre saladaise 9.00€
- Filet de canard au poivre vert 9.80€
- Filet de canard aux épices douces 9.80€
- Poularde fermière à la Normande 9.00€
- Cuisse de canard rôtie au caramel épicé 9.50€

Les Poissons

- Dos de saumon rôti et son risotto 9.80€
- Filet de saumon au bacon 9.80€
- Lotte sauce Américaine 10.00€
- Sole soufflée au homard et ses petits légumes 9.50€
- Turban de cabillaud et sa gambas 9.90€
- Panaché de poissons au champagne
(Saumon, lieu, st Jacques)
- Filet de truite de mer braisé sauce homardine 9.20€