



L'apéritif

Pain surprise de Noël (1kg)	
(saumon / foie gras / tarama)	45,00€/pce
Pain surprise charcuterie	
(charcuterie / fromage)	35,00€/pce
Mini St-Jacques cuisinée	2,50€/pce
Assortiment de feuilletés	30,00€/le kg
Croustilles d'escargots	1,50€/pce

Les entrées froides ou chaudes

1/2 Queue de langouste maison	21,00€/pce
Terrine de saumon à l'oseille	32,00€/le kg
Saumon fumé maison	75,00€/le kg
Foie gras maison	150,00€/le kg
Boudin blanc maison	13,00€/le kg
Escargot maison	9,00€/la douzaine
Bouchée au ris de veau	8,00€/pce
Coquille St-Jacques maison	9,00€/pce

Les plats cuisinés

Gratin de fruits de mer	9,00€/pers.
Poisson du moment (sauce champagne)	9,50€/pers.
Sauté de biche sauce cranberries	9,00€/pers.
Civet de sanglier	7,00€/pers.
Sauté de chapon aux morilles	12,00€/pers.
Suprême de pintade aux girolles	9,00€/pers.
Souris d'agneau miel & romarin	15,00€/pers.

Les accompagnements

Gratin dauphinois	3,00€/part
Gratin aux cèpes	4,50€/part
Gratin de cardons frais	7,00€/part
Fagot de haricots verts	2,00€/part
Marrons confits à la crème de cèpes	30,00€/le kg

Nos volailles

Dinde effilée	23,00€/le kg
Dinde du Gers	25,00€/le kg
Chapon du Gers effilé	25,00€/le kg
Mini chapon du Gers effilé	29,00€/le kg
Pintade	20,00€/le kg
Poularde effilée	25,00€/le kg

Nos gibiers

Cuissot de chevreuil	35,00€/le kg
Rôti de sanglier sans os	25,00€/le kg

Pierrades / Fondues

Pierrade	28,00€/le kg
Fondue :	
- Bourguignonne	28,00€/le kg
- Chinoise	28,00€/le kg
- Indienne	28,00€/le kg
- Mexicaine	28,00€/le kg