

**Volailles Label Rouge:** prix selon le cours

Chapon label rouge  
Poularde label rouge  
Dinde label rouge  
Chapon de Pintade Label rouge  
Pintade label rouge  
Oie label rouge  
Canette label rouge  
Filet de canard  
Magret de canard  
Cailles

**Les Accompagnements:**

Pommes paillasson	12,90€/kg
Pommes dauphines	12,90€/kg
Risotto au Parmesan	1,90€/part
Ecrasé de pomme de terre aux cèpes	1,50€/part
Pommes de terre Sarladaise aux cèpes	1,90€/part
Gratin dauphinois	1,90€/part
Trio de pomme de terre aux girolles	1,90€/part

**Entrées chaudes :**

Escargots de Bourgogne (la douzaine)	4,90€/la douzaine
Cassolette de saumon et écrevisse au citron confit	5,80€/pièce
Navarin de langoustine et noix de St Jacques	5,90€/pièce
Cocotte lutée de saint jacques au vin blanc	5,90€/pièce
Cocotte lutée de saint jacques au vin blanc	5,90€/pièce
Cassolette d'écrevisse sauce nantua	5,00€/pièce
Feuilleté gourmet de volaille sauce foie gras	3,90€/pièce
Coquille Saint jacques à la normande	4,90€/pièce
Coquille de poisson	1,90€/pièce
Feuilleté de saint jacques et saumon	2,90€/pièce
Feuilleté de saumon à l'oseille	2,90€/pièce
Croustade d'escargots de bourgogne	2,75€/pièce
Croustade de volaille forestière	2,50€/pièce
Vol au vent ris de veau	4,00€/pièce
Bouchée à la reine	3,00€/pièce
Cassolette de volaille au foie gras	5,90€/pièce

**Plats cuisinés :**

Pavé de Veau aux cèpes	5,90€/part
Caille semi désossée au foie gras et cèpes	6,90€/part
Suprême de pintade foie gras	5,90€/part
Ris de veau à la crème de cèpes	6,90€/part
Chapon aux morilles	6,90€/part
Civet au chevreuil sauce grand veneur	5,90€/part
Pavé de cerf aux morilles	6,90€/part
Souris de Cerf au jus de poire	5,90€/part
Filet de Lotte à l'armoricaine	6,90€/part
Couronne de Limande à la Dieppoise	5,90€/part
Pavé de saumon à l'oseille	5,90€/part