



Les Viandes (prix par personne)

Nous vous assurons la livraison mais ne nous faisons pas le service

Le Veau

- | | |
|---|---------|
| ✓ Onglet de Veau au Citron Confit et Gingembre | 9.80 € |
| ✓ Onglet de Veau au Girolles | 13.30 € |
| ✓ Onglet de Veau aux Morilles | 13.80 € |
| ✓ Onglet de Veau Sauce Bercy | 9.80 € |
| ✓ Filet Mignon de Veau Citron Confit et Gingembre | 18.80 € |
| ✓ Filet Mignon de Veau aux Girolles | 20.30 € |
| ✓ Filet Mignon de Veau aux Morilles | 20.30 € |
| ✓ Filet Mignon de Veau Sauce Bercy | 18.80 € |
| ✓ Osso Bucco à la Piémontaise | 12.00 € |
| ✓ Rognons de veau à la Moutarde Ancienne
ou au Vinaigre de Xérès | 8.10 € |

Le Boeuf

- | | |
|--|---------|
| ✓ Pot au Feu à l'Ancienne | 8.10 € |
| ✓ Estouffade de Bœuf Stroganoff ou Bourguignon | 8.10 € |
| ✓ Filet de Bœuf Rôti au Roquefort, ou Bordelaise | 15.80 € |
| ✓ Contre Filet Rôti au Roquefort ou Bordelaise | 12.80 € |
| ✓ Filet de Bœuf Rôti aux Morilles | 18.30 € |
| ✓ Contre Filet Rôti aux Morilles | 15.30 € |
| ✓ Filet de Bœuf en Croûte, Sauce Périgueux | 18.00 € |



La Volaille

- ✓ Suprême de Pintadeau aux Écrevisses 10.80 €
- ✓ Suprême de Volaille Fermière aux Morilles 12.30 €
- ✓ Jambonnette de Volaille Farcie aux Champignons 8.10 €
- ✓ Suprême de Volaille Fermières aux Vinaigre de Xérès 10.30 €
- ✓ Émincé de Volaille aux Champignons 8.10 €
- ✓ Sot l'y laisse de Dinde à la crème ou à la provençale 8.10 €
- ✓ Caille Désossée Farcie, Sauce au Foie Gras 11.30 €
- ✓ Gigolette de Canard Farcie Gascogne 11.30 €
- ✓ Tournedos de Canard au Thym Frais et Miel 12.30 €
- ✓ Cuisse de Canard Confitée à la Bourguignonne ou aux Olives 8.10 €
- ✓ Sauté de Canard aux Cinq Poivres 8.10 €

L'Agneau

- ✓ Pavé de Selle d'Agneau aux Senteurs de Menthe Fraîche 11.80 €
- ✓ Souris d'Agneau aux Épices Orientales 12.50 €

Les Gibiers

- ✓ Estouffade de Cerf au Vin Rouge 8.10 €
- ✓ Estouffade de Chevreuil au Vin Rouge 11.00 €
- ✓ Estouffade de sanglier au Vin Rouge 10.50 €
- ✓ Carré de Cerf Rôti façon Grand Veneur 18.50 €
- ✓ Selle de Chevreuil façon Grand Veneur