

*Plats principaux*

Volaille	
Rôti de Volaille farci aux fruits d'hiver	6.80
Canette fermière rôtie et farcie à l'ancienne	7.20
Canard de Barbarie à la mousse de foie gras	7.50
Rôti de Canette à la mousseline de champignons	7.20
Croustillant de Pintade Wellington	6.90
Pastilla de Volaille aux petits légumes	6.90
Pintade gratinée aux fines herbes	6.90
Pintade truffée au beurre cru, champignons et persil	7.20
Pintade farcie aux fruits secs et pain d'épices	6.90
Croustade de Volaille au Brut Impérial	7.50
Pastilla de Caille au foie gras	6.90
Caille au nid	6.90
Veau, Agneau	
Rôti de Veau Orloff	7.10
Gigot d'Agneau rôti en Chevreuil	7.10
Gigot d'Agneau au miel	7.10
La galimafrée de Veau aux senteurs d'automne	7.10
Roulé de Veau farci au vert	7.10
Porc	
Porcelet au miel	7.20
Mignon de Porc Orloff et duxelles de champignons	7.20
Mille feuilles de Filet Mignon au foie gras	9.00
Bœuf	
Rôti de Bœuf en croûte Wellington	8.00
Estouffade de Bœuf à la crème de cassis	6.90
Poisson	
Roulade de Sole et Rouget	7.70
Koulibiac de Saumon	6.90
Gratin de St Jacques Arlequin	7.50
Pastilla de St Jacques et Ecrevisses	6.90
Filet de Sandre au croustillant de pistaches	7.70
Coquille de St Jacques	7.00
Duo de Saumon et Sandre	7.40
Filet de Sandre aux pommes et noix	7.70
Maestro de Rouget	7.70
Paupiette de St Jacques et Ecrevisses flambées à la poivronade	7.40
Filet de Sole à la crème de moules safranée	7.70
Filet de Bar sauce Crémant de Loire	7.90
Paëlla aux fruits de mer	8.20
Roulade de Sole farci au Saumon	7.30