MENU – PRIX DEFINI SELON CHOIX DE L'ENTREE ET DU PLAT

PLAT :

- Carré de Veau Orloff – Jus de Viande
- Médaillon de Veau aux Girolles
- Filet Mignon de Porc – Sauce Forestière
- Sauté de Biche à l'ancienne (selon saison)
- Cuissot de Biche à la Forestière (selon saison)
- Onglet de Veau à la Crème de Cèpes
- Magret de canard aux griottes
- Médaillon de Veau de lait – Sauce Girolle ou Morille ou forestière
- Onglet de Veau façon Wellington – Foie Gras
- Navarin de Lotte Printanier, ses Jeunes Légumes
- Magret de Canard au Miel de Sapin et aux Epices de Pain d'Epices
- Suprême de Volaille au Foie Gras
- Noisettes d'Agneau à la Fleur de Thym
- Filet d'Agneau en croûte
- Caille farcie aux Senteurs des Sous-Bois
- Filet de Bœuf Wellington, sa sauce Périgourdine

Tous nos plats sont accompagnés (1 garniture et une sorte de légumes) :

GARNITURE :

- Pomme sautée
- Gratin Dauphinois
- Spaëtzle
- Riz / Riz sauvage / Riz safrané
- Pâte
- Pomme Duchesse
- Purée de Pomme de Terre aux Cèpes rôtis

LEGUMES :

- Petits pois – Carotte
- Fagot d'Haricot Vert bardés de lard – Tomate provençale
- Poêlée méridionale
- Poêlée rustique
- Chou-fleur gratiné
- Fagot d'Asperges Vertes
- Poêlée de Carottes, Navets, courgettes glacés
- Endive Caramélisée