Nos menus de Fêtes

Apéritifs

Miche surprise 48 toasts	38,00 €
Pâté en croûte cocktail maison	26,55 €/kg

Produits en croûte faits maison

Saumon en croûte (écosse)	9,90 €/portion
Feuilleté aux escargots	6,60 €/pièce
Le filet mignon de porc en croûte	8,50 €/portion

Filet mignon de porc assaisonné, entouré d'une duxelle de champignons frais, enveloppé dans un feuilletage maison

Boeuf Wellington	15,80 €/portion
Jambon en croûte entier	7,00 €/portion

Jambon maison fumé à l'ancienne dans une croûte de pâte à pain ou brisée maison

Le pâté chaud à réchauffer	7,00 €/portion

Cubes de porc, mélangés à un hachage mariné au vin blanc et un feuilletage maison

Tourte traditionnelle	23,60 €/kg

Haché de porc et de veau assaisonné avec des oignons et des échalotes

Notre sélection de préparations bouchères crues prêtes à cuire

Filet mignon de porc tresinois ou farci aux cèpes	26,60 €/kg
Rôti de veau Chloff	34,45 €/kg
Couronne d'agneau et carré	39,80 €/kg
Gigot d'agneau entier	39,00 €/kg
Côte à l'os	39,00 €/kg

Médaille d'or en 2018
Uniquement sur commande

Filet mignon de veau (entier ou médaillon)	52,20 €/kg
Suprême de Pintade farci (+ 5 €/kg avec morilles)	29,90 €/kg

Sauté de Biche

Knepflas ou gratin Dauphinois
Choux rouge aux Marrons
14,90 €/pers.

ou

Suprême de pintade farcie

Knepflas ou gratin Dauphinois
Choux rouge aux Marrons
16,50 €/pers.

Carré de veau, sauce morilles

Knepflas ou gratin Dauphinois
Brunoise de légumes d'hiver (panais, carotte jaune, navet, topinambour)

ou

Ballotine de cabillaud au chorizo

Sauce crémeuse et son écrasé de pommes de terre

Entrée : 10 € ★ Plat : 15 €

La volaille de nos fêtes

Le chapon fermier Alsace Label Rouge
22,15 €/kg

Mini-chapon de Gers, Volaille de Bresse, Rôble de pintade, Suprême de pintade avec ou sans farce, Chapon jaune fermier, Poularde fermière, Pintade fermière, Cuisse de chapon farcie

NOUVEAU CETTE ANNÉE
CHAPONS, DEMI DINDE FARCIE

Origine de nos viandes

Agneau Label Rouge du Poitou Charente
Porc Label Rouge cochonlin
Veau sous la mère croisé limousine

Tourte des Rois



Tourte 2 à 8 personnes
Fèves de boucher OR
À partir du 5 janvier
Sur commande uniquement

Entrées

Le foie gras de canard maison	140,00 €/kg
Les escargots préparation maison	9,50 € la douzaine
La saumon Label Rouge, origine Ecosse fumé maison	6,50 € les 100 g
La coquille St Jacques, crevettes	8,80 €/portion
La coquille St Jacques et queues d'écrevisses	9,50 €/portion
Pâté en croûte 4 volailles	30,20 €/kg

Gibier frais (chasse locale)

SANGLIER

Rôti four	27,80 €/kg
Rôti cocotte	22,90 €/kg
Ragoût	22,90 €/kg
Côtes / Carré	26,50 €/kg

CERVIDÉS

Rôti four	30,80 €/kg
Rôti cocotte	22,90 €/kg
Ragoût	22,90 €/kg
Selle	50,90 €/kg

Pierrade, Fondues et Raclette

Pierrade	31,50 €/kg

Viande coupée finement à griller sur la pierre (au choix : boeuf, veau, canard, poulet, porc, gibier)

Fondue chinoise	35,00 €/kg

Viandes coupées très finement à cuire dans un court bouillon

Fondue bourguignonne	26,00 €/kg

Viandes de boeuf, coupées en cubes, à cuire dans de l'huile chaude

Raclette

Assortiment de charcuterie et de fromage
12 €/ personne
Pdt offerte

Pour des raisons de fraîcheur et de qualité, nous vous conseillons de réserver dès que possible.
Les prises de commandes seront à effectuer uniquement en présentiel ou par téléphone.
AUCUNE COMMANDE NE SERA PRISE PAR MAIL OU PAR SMS.

Prix TTC – Dans la limite des stocks disponibles – Photos non contractuelles – Suggestion de présentation
Ne pas jeter sur la voie publique.