



PLATS CUISINES *

(Mise en plat à partir de **4** personnes sinon, présentation en barquette).

Noix de jambon de Prague, sa tomate échalotée, son fagot de haricots verts, son émincé de champignons, et sa galette, sauce champagne	10,90 € la part
Dinde de fêtes aux champignons de Paris et sa galette, sauce champagne	10,90 € la part
Duo de lotte et saumon aux brocolis et tagliatelles, sauce crustacés	13,95 € la part
Caille farcie rôtie et sa galette, sauce gourmande	10,95 € la part
Chapon des fermiers landais, sa fricassée de champignons et sa galette, sauce suprême	14,95 € la part
Demi souris d'agneau de 7 heures , suc de viande, courgette, tomate, poivron carottes et sa galette, sauce du chef	15,95 € la part
Pave de biche, son champignon farci, son fagot d'haricots verts et sa galette, sauce foie gras	16,95 € la part
Pavés de cœur de ris de veau à la forestière et sa galette, sauce écrémée	20,95€ la part

*consigne en sus.