

Les entrées froides

Gnocchis gratinés au Cantal

7,50 € la portion à gratiner de 120 g

Quiche d'andouillette aux oignons

17 € la quiche 4 personnes à chauffer

Œufs pochés florentine

8,90 € la portion chaude de 200 g à gratiner

Gâteau renversé de filets de canard fumés

8,90 € la portion froide de 120 g

Verrine de langoustines, crémeux de crustacés et légumes acidulés

19 € la portion froide de 120 g



Les barquettes à gratiner

Pommes de terre farcies

10 € la barquette à gratiner de 250 g

Endives braisées au jambon

10 € la barquette à gratiner de 250 g

Cannelloni d'églefin au gratin

10 € la barquette à gratiner de 200 g

Tripes mijotées Mère-castel

10 € la barquette de 250 g à chauffer

NOTRE TRADITIONNEL
FOIE GRAS
DE CANARD EXTRA

Mariné au rhum vieux, noix et raisins

160 € le kg entier

Ou 180€ le kg au détail

(Soit 12,60€ la tranche de 70g)

Les plats à partager

Traditionnelle potée auvergnate

56 € la portion de 4 personnes (1400g) à chauffer au bain-marie avec légumes

Couscous d'agneau, poulet et merguez

56 € la portion de 4 personnes (1400g) à chauffer au bain-marie avec légumes

Bouillabaisse sans arêtes, de vive loup et rouget

60 € la portion de 4 personnes (1200g) à chauffer au bain-marie avec légumes

Traditionnel chou farci auvergnat porc et veau

44 € la portion pour 4 personnes (1200g) à chauffer au bain-marie

Traditionnel Poule au Pot, bouillon de cuisson réduit et crémé

44 € la portion pour 4 personnes (1200g) à chauffer au bain-marie

LES PLATS
À PARTAGER

Plats prévus
pour 4 personnes

04.73.85.70.42

Les légumes

Couscous de légumes

6 € la portion à chauffer de 250 g

Mousseline de légumes d'hiver

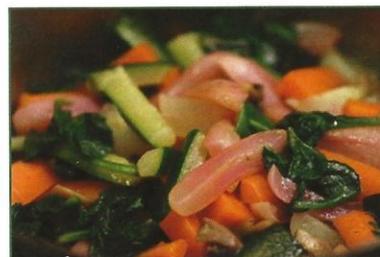
6 € la portion à chauffer de 250 g

Potage de légumes de saison

7,50 € la portion à chauffer de 1 litre

Risotto de pommes de terre

6 € la portion à chauffer de 250 g



Les poissons au naturel... sauce à part

Cabillaud demi-sel, crème de pommes de terre

14 € la portion à chauffer de 200 g

Daurade grillée, légumes macérés et beurre fondu de crustacés

14 € la portion à chauffer de 200 g

Matelote de julienne aux champignons, petits oignons et croûtons

12 € la portion à chauffer de 200 g

Blanquette de turbot au xérès sec, petites quenelles de merlan

25 € la portion à chauffer de 200 g »



Les viandes du moment

Poitrine de veau roulée et braisée à la cocotte, pommes boulangère

14 € la portion à chauffer avec légumes de 290 g

Cochon de lait farci à l'ancienne et risotto de pommes de terre

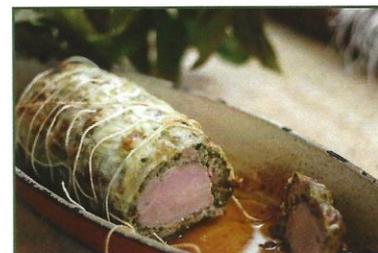
19 € la portion à chauffer avec légumes de 290 g

Pavé de cerf à la poêle, jus au vieux porto et mousseline de légumes d'hiver

21 € la portion à chauffer avec légumes de 290 g

Lasagne de canard confit au chou

12 € la portion à chauffer avec légumes de 290 g



Saint Valentin
Dates limites pour
commander,
le lundi 11 février