

Spécialités Bouchères crues

Le Porc

Carré de porc à l'anglaise (ail confit, thym et romarin)	14,90 € / kg
Filet mignon de porc festif (compotée d'oignons et poitrine sèche)	24,90 € / kg
Filet mignon de porc en croute (brebis, tomates séchées et jambon de Cochon)	24,90 € / kg

Le Bœuf

Filet de bœuf	41,90 € / kg	Rôti de bœuf	23,90 € / kg
Façon tournedos	31,90 € / kg	Surprise de bœuf au foie gras	41,90 € / kg
Filet de bœuf en croute Périgourdin	49,90 € / kg		
Rôti de bœuf en croute Périgourdin	31,90 € / kg		

Le Veau

Grenadin de veau	41,90 € / kg	Façon grenadin	31,90 € / kg
Rôti de veau (Orloff, chorizo, ...)	24,90 € / kg		

L'Agneau

Gigot ou épaule beurre maître d'hôtel	24,90 € / kg
Couronne ou carré	24,90 € / kg

Réservation de vos commandes 2021 avant le

19 décembre pour Noël et 26 décembre pour le 1er de l'An

05 57 68 80 21

Spécialités charcutières

Foie gras mi cuit	105,00 € / kg	
Foie gras mi cuit	terrines de 125 g	17,50 € / pce
	terrines de 250 g	33,00 € / pce
Foie gras mi cuit aux figues	105,00 € / kg	
Magret séché	entier	20,00 € / pce
Magret séché farci foie gras	le 1/2	20,00 € / pce
	entier	38,00 € / pce
Crêpinette	truffé	15,90 € / kg
	veau aux morilles	27,50 € / kg
Bourdin blanc	au Porto	15,90 € / kg
	fine champagne	16,50 € / kg
	truffé	21,90 € / kg
	au foie gras	21,90 € / kg
Pâté croute	au foie gras et cèpes	34,90 € / kg
	de poisson et mosaïque de langouste	35,90 € / kg
	aux ris de veau	36,90 € / kg
Galantine	canard à l'orange et cœur foie gras	31,90 € / kg
	pintade aux cèpes et cœur foie gras	32,90 € / kg
Escargots de Bourgogne	8,50 € / dze	

Idées Cadeaux

Larges choix de Paniers Garnis

Nous pouvons également les préparer sur commande.

Greg, Céline, et leur équipe

*vous souhaitez de belles fêtes de fin d'année.

Volailles fermières crues labélisées

Chapon (3/4 kg)	17,50 € / kg	Oie (3,5/4,5 kg)	23,50 € / kg
Pintade chaponnée (2/2,2 kg)....	24,50 € / kg	Foie gras cru.....	75,90 € / kg
Dinde (3/4 kg)	19,20 € / kg	Magret de canard.....	26,90 € / kg
Poularde (2/2,3 kg)	16,50 € / kg	Tournedos de magret.....	28,90 € / kg
Caille (env. 250g)	15,90 € / kg	Tournedos de magret.....	46,90 € / kg
Gibier	nous consulter	Cœur de foie gras	

Volailles fermières transformées crues labélisées

Chapon désossé (10/12 pers.)

Farci aux cèpes	20,50 € / kg	1/2 chapon désossé (5/6 pers.)	
Farci au foie gras.....	21,50 € / kg	Farci aux cèpes	22,50 € / kg
Farci aux pruneaux.....	18,50 € / kg	Farci au foie gras	23,50 € / kg
		Farci aux pruneaux	19,50 € / kg

Canette désossée (6/8 pers.)

Farcie aux olives.....	16,50 € / kg	Pintade désossée (6/8 pers.)	
Farcie à l'orange	16,50 € / kg	Farcie au foie gras	20,50 € / kg
Farcie aux pruneaux.....	16,50 € / kg	Farcie aux cèpes.....	18,50 € / kg
		Farcie aux pruneaux	16,50 € / kg

Caille semi-désossée (l'unité)

Farcie aux cèpes	6,90 € / pce	Jambonnette de volaille farce fine aux morilles	7,50 € / pce
Farcie au foie gras.....	7,90 € / pce		
Farcie aux raisins	5,90 € / pce		

Fromages affinés

Commandez votre plateau de fromages affinés que nous aurons à cœur de présenter et décorer de fruits secs.

Pour l'apéritif

Bouchées froides

Toast froid (saumon fumé ou jambon de pays/tapenade de poivrons)	0,75 € / pce
Navette garnie aux rillettes de canard maison	1,20 € / pce
Opéra de langouste, pépites de saumon fumé, gelée de betteraves	2,00 € / pce

Verrines

Rillettes de saumon au mascarpone, tomates confites, mousse à l'aneth	3,00 € / pce
Douceur de thon aux pêches et chips de jambon Serrano	3,00 € / pce
Mousse d'avocat au crabe et tartare de légumes	3,00 € / pce
Fraicheur océane au saumon fumé et gambas marinée	3,00 € / pce

Bouchées chaudes

Samoussa de bœuf.....	2,00 € / pce
Brochette de gambas panée	2,00 € / pce
Vol-au-vent d'escargots.....	2,00 € / pce
Gousset de crevette et légumes croquants	2,20 € / pce
Mini burger de bœuf et foie gras	2,50 € / pce
Mini burger de veau aux cèpes	2,50 € / pce



Entrées froides

Tatin de boudin aux pommes.....	5,90 € / pce
1/2 langouste Bellevue	15,50 € / pce
Terrine aux 2 poissons et petits légumes	33,90 € / kg
Saumon farci	39,90 € / kg
Saumon fumé Label Rouge.....	58,90 € / kg
Saumon fumé Label Rouge aux graines	59,90 € / kg

Entrées chaudes

Coquille St Jacques à la Bretonne	4,90 € / pce
Véritable bouchée aux ris de veau	4,90 € / pce
Feuilleté St Jacques et fondue de poireaux à la crème	5,90 € / pce
Feuilleté foie gras et pommes	5,90 € / pce
Raviole d'écrevisses, fondue de poireaux et bisque de homard	9,50 € / pce

Plats de poisson

Paupiette de saumon, sauce aux St Jacques	7,90 € / pce
Pavé de saumon grillé, sauce aux fruits de mer	8,90 € / pce
Filet de lotte, pleurotes grillées, sauce au Champagne	9,90 € / pce
Filet de bar grillé, bisque de homard bleu de Bretagne	9,90 € / pce

Plats de viande

Confit de canard	5,90 € / pce
Moelleux de poulet farci, sauce au foie gras	7,50 € / pce
Suprême de pintade aux fruits secs, sauce aux poires	9,30 € / pce
Pavé de veau fondant, crème de truffes	9,50 € / pce
Souris d'agneau, jus de thym	11,00 € / pce
Le Chic Burger de Noël (steak haché 180 g, foie gras mi cuit, cèpes, confit d'oignons) ..	11,00 € / pce
Parmentier de cuisse de grenouille aux morilles	12,00 € / pce
Civet de chevreuil	28,90 € / kg
Ris de veau aux cèpes	49,90 € / kg

Accompagnements

Gratin de courgettes	3,00 € / pce
Flan de Butternut aux girolles	3,50 € / pce
Gratin dauphinois	11,90 € / kg
Pommes Dauphines	19,90 € / kg
Purée de patate douce au lait de coco	19,90 € / kg
Poêlée de légumes festive	22,90 € / kg

Menu à 21,00 €

- 2 toasts froids et 2 feuilletés chauds
- Feuilleté St Jacques, fondue de poireaux à la crème
- Moelleux de poulet farci, sauce au foie gras
- OU Confit de canard
- Accompagnement au choix *
- Duo de fromages et salade verte
- Plaisir de Noël

Menu enfant à 9,00 €

- Mousse de canard
- Burger de bœuf et cheddar
- Pommes de terre sautées
- Plaisir de Noël

Menu à 45,00 €

- Samossa de bœuf
- Gousset de crevettes
- Brochette de gambas panée
- Vol-au-vent d'escargots
- Mini burger de bœuf et foie gras
- Douceur de thon aux pêches et chips de Serrano
- Verrine d'avocat au crabe et tartare de légumes
- Rillettes de saumon au mascarpone
- Verrine de fraîcheur océane et gambas marinée
- Navette garnie
- Opéra de langouste, pépites de saumon
- Raviole d'écrevisses, fondue de poireaux et bisque de homard
- Plat au choix *
- Accompagnement au choix *
- Duo de fromages et salade verte
- Plaisir de Noël

Menu à 28,00 €

- 2 toasts froids et 2 feuilletés chauds
- 1 tranche de foie gras mi cuit 50 g
- Coquille St Jacques à la Bretonne
- Suprême de pintade aux fruits secs, sauce aux poires
- OU Pavé de saumon, sauce aux fruits de mer
- Accompagnement au choix *
- Duo de fromages et salade verte
- Plaisir de Noël



* à choisir dans la carte