

Apéritifs maison



- Gougères les 100g 2.20€
- Petits fours salés, variés les 100g 3.00€
- Pâté croûte miniaturité le kg 22.00€
- Plaque quiche, pizza ou tarte à l'oignon 40/60 (120 parts) 34.00€

Terrine et paté maison

- Pâté croûte richelieu, le kg
- Pâté croûte foie gras vin jaune, le kg
- Pâté croûte volaille morilles foie gras, le kg
- Terrine forestière, le kg
- Terrine grand mère, le kg
- Terrine de mon enfance, le kg



Entrées froides

- Saumon fumé les 100g 6.20€
- Saumon belleuve avec sa garniture et sa mayonnaise, la part 6.90€
- Saumon mariné, les 100g 4.80€
- Foie gras de canard, les 100g 15.00€
- Aspic jambon, crevette ou mousse de foie, la pièce 2.50€
- Cruautés variées, le kg 12.90€



Légumes

- Champignons de Paris à la crème, la part 6.20€
- Gratin daupinois, la part 3.50€
- Épinards à la crème, la part 4.20€
- Pommes de terre grenaille, la part 3.80€

Plats unique



- Couscous 3 viandes, la part 8.00€
- Paella, la part 8.00€
- Cassoulet, la part 8.00€
- Pot au feu, la part 8.00€

Plats cuisinés

- Coq au vin, la part 8.00€
- Enoncé de volaille à la crème, la part 8.00€
- Boeuf bourguignon, la part 8.00€
- Poulet au pot riz, la part 8.00€
- Poulet basquaise, la part 8.00€
- Jambon braisé sauce madère ou porto, la part 8.00€
- Blanquette de veau, la part 8.00€
- Poulet de Bresse morilles vin jaune, la part 13.50€
- Cuisse de canard à l'arboisienne, la part 13.50€
- Pintade en salamis à l'arboisienne, la part 13.50€
- Enoncé de volaille au Savagin, la part 13.50€
- Poulet fermier au écrevisses, la part 12.50€
- Médaillon de veau sauce Morillade, la part 12.50€
- Enoncé de veau sauce morillade, la part 12.50€



Dessert

- Framboisier, la part 3.50€
- Forêt noire, la part 3.50€
- Choux craquelin crème chantilly, coeur caramel beurre salé, la pièce 3.00€
- Présentation de fruits frais, la part 3.50€

