

	2002
Apéritifs maison	SOUNT TO SELECTION OF THE PARTY
Aperuya muson	
Petits fours salés variés, les 1	100g

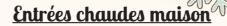
Petits fours salés variés, les 100g	3,00€
Pâté croûte miniature, le kg	18,90 €

## Terrine et pâté maison

Foie gras de canard maison du sud-ouest (France),	150,00€
le kg	
Pâté croûte traditionnel, le kg	17,90 €
Pâté croûte Richelieu, le kg	17,90 €
Pâté croûte foie gras vin jaune, le kg	36,90€
Pâté croûte de Noël, poulet, foie gras, vin jaune, le kg	45,00€
Terrine de sanglier aux noisettes, le kg	25,00 €
Terrine de poulet foie gras, pistaches, vin jaune, le kg	30,00€
Terrine de mon enfance, le kg	22,90€

## Entrées froides maison

Saumon frais Atlantique fumé, le kg Saumon Bellevue avec sa garniture et sa mayonnaise,	62,00 € 6,90 €
la part	
Brochet Bellevue avec sa garniture et sa mayonnaise,	8,20 €
la part	



Escargots de Bourgogne, la douzaine	9,50€
Boudin blanc de veau, le kg	22,00€
Cervelas truffé maison, le kg	60,00€
Coquilles Saint-Jacques, la pièce	9,00€
Gratin de fruits de mer, la part	9,80€

## <u>Plats cuisinés</u>

Sauté de sanglier de Joudes sauce Grand Veneur,	10,80 €
la part	
Poulet de Bresse aux morilles vin jaune, la part	13,50 €
Médaillon de veau sauce morillade, la part	12,50 €
Poulet fermier aux écrevisses vin jaune, la part	11,50 €
Filet mignon sauce foie gras, la part	11,50 €
Filet de boeuf en croûte au foie gras, 6 personnes	85,00€
(dans la limite des stocks), la pièce	
Lotte à l'armoricaine, la part	4,00€
Gigot de lotte, sauce normande, la part	15,00€
- •	WALLEY TO THE

3,80 €

6,20€

## <u>Légumes</u>

AAAAA

Pommes de terre grenaille, la part
Champignons de Paris à la crème, la part
Gratin dauphinois, la part
Marrons et son jus, la part
Épinard, la part
5,000