



Les grosses pièces

De viande

Le filet de bœuf façon Rossini sauce périgourdine
Aiguillette de bœuf, sauce au choix
L'entrecôte de blanc-bleu sauce béarnaise
La souris d'agneau à la fondue d'échalotes et clou de girofle
Le filet d'agneau des prés salés, infusion au romarin
Le carré d'agneau au miel de lavande
Les joues de porc braisées à la bière de nos régions
Le filet de porcelet à la bière ou moutarde Bister
le carré de porcelet saumuré aux pommes et Calvados
Filet pur de veau sauce au choix
La longe de veau curcuma

De volaille

Le filet de pintadeau farci de foie gras, sauce du Périgord
Le filet de volaille au lait de coco et chop Chow de légumes
Le suprême de pintadeau aux épices orientales
La fricassée de volaille Sambre et Meuse
Le suprême de pintadeau, sauce au choix
La cuisse de canard confite, réduction au romarin
Le filet de dinde roulé, farci d'une julienne de légumes
Le magret de canard aux framboises
L'aiguillette de volaille, sauce au choix

**Toutes nos viandes sont cuites basse température
pour assurer une cuisson juste et savoureuse**

Les gibiers (en saison) à la demande

****Accompagnement 3 légumes de saison, les féculents et sauce au choix.****