

## Les Plats de Résistance

(TTC)

### Les Volailles :

Coq au Vin à l'Alsacienne (vin blanc) ou à la Bourguignonne (vin rouge)	12.00 €/ pers
Rôble de Lapin Farci aux Herbes et aux Raisins et sa Cuisse Rôtie	12.00 €/ pers
Cuisse de Canard Confite Farcie aux Girolles, Sauce Verjus	12.00 €/ pers
Canette de Barbarie Rôtie à l'Orange ou Forestière ou Aigre-Douce	12.00 €/ pers
Tournedos de Magret de Canard Gras au Poivre de Tellicherry en chemise Serrano	12.00 €/ pers
Poularde au Vin Jaune, jus aux Morilles	14.00 €/ pers
Gourmand de Pintade Matignon au Foie Gras	12.00 €/ pers
Suprême de Pintade aux Ris de Veau et Ecrevisses	12.00 €/ pers
Minute de Pintade aux Saint-Jacques, Sauce Homardine	12.00 €/pers
Petits Tournedos de Caille Farcis au Foie Gras, Sauce Morilles	12.00 €/pers

### Le Bœuf :

Aiguillette de Bœuf Braisée à la l'Ancienne, Garniture Bourgeoise	12.00 €/ pers
Filet de Bœuf au Foie Gras en Jalousie Wellington, Sauce Trompettes	14.00 €/ pers
Pavé de Filet de Bœuf Rossini en Chemise Feuilletée, Sauce Morilles	14.00 €/ pers

### L'Agneau :

Noisettes d'Agneau Sautées à l'Estragon, Sauce Pleurotes	12.00 €/ pers
Souris d'Agneau en Chemise, Sauce Diable,	15.00 €/ pers

### Le Veau :

Moelleux de Veau Blanc en Osso Bucco à la Milanaise	12.00 €/pers
---	--------------

### Les Abats :

Rognons de Veau Sautés aux Champignons à la Bauge moutardé	12.00€ /pers
Tête de Veau , sauce gribiche, primeurs Vapeur	12.00€ /Pers

### Les Mixtes :

Grand pique de magret, saltimbocca de volaille, noisette de veau Sur tatin arlésienne, jus de veau aux trompettes	12.00 €/ pers
--	---------------

Choix des Garnitures d'accompagnement :

Tomates Caponata, Blinis de pomme de terre, Gratin Dauphinois, Polenta moelleuse, Gratin de chou et brocolis, Petite bohémienne, Riz Basmati Cantonais, Pâtes Fraîches, Primeurs Vapeurs, gratin de courgettes à la mozzarella et tomate confite