

07 Février 2021

Commandes possible jusqu'au
vendredi 05 mars 2021

MENU Fête des Grands-Mères



APÉRITIFS

Plateau de 20 toasts (saumon, rilette, salami, mousse de foie, fromage) 13,90 €

ENTRÉES FROIDES

Oeuf en gelée (aspic) au jambon et petits légumes 3,90 €

Coquille de saumon (garnie de macédoine de légumes) 7,90 €

Avocat au thon (garni de macédoine de légumes) 5,90 €

Tomate aux crevettes grises 7,90 €

ENTRÉES CHAUDES

Coquille Saint Jacques aux petits légumes 7,90 €

Cassolette de ris de veau sauce Champagne 12,00 €

Vol au Vent, Crêpe grand-mère, Bouchée ris de veau...

PLATS PRINCIPAUX

Gigot de 7h aux flageolets
Tomate provençale, légumes, Gratin dauphinois 11,50 €

Jambon braisé sauce Champagne
Pomme duchesse, carottes vichy et petits pois 10,50 €

Caille désossée farcie au raisin
en terrine individuelle 8,50 €

Composez
votre menu!

ARRIVAGE SPÉCIAL DE PORC NOIR DE BIGORRE

A griller ou poêler :

Carré, Côte première,
Côte échine, Araignée



À rôtir :

Rôti de porc, Filet
mignon, Carré



Porc de race pure qui vit en liberté sur son territoire d'origine (Pyrénées), le Noir de Bigorre se nourrit principalement de glands. On retrouve dans cette viande de choix le goût délicat de son terroir aux notes de noisette.

