

Plats à emporter

prix TTC - TVA 5.5 % - prix par personne

Terrine aux deux saumons et petits légumes - 5,50€
Terrine de sanglier aux marrons - 4,50€
Terrine de foie gras maison - 7,50€
Terrine de canard aux cèpes - 6,00€
Tourte de canard et foie gras de canard, sauce côte Roannaise - 9,50€
Feuilleté de ris de veau aux pointes d'asperges - 8,50€
Assortiments de verrines salées de 1,00€ à 2,50€

Nos poissons

Escalope de saumon sur fondue de poireaux - 10,00€
Médallions de lottes aux écrevisses - 15,00€
Filet de sole farcies aux fruits de mer sauce safran - 17,00€
Ragout de homard aux petits légumes - 30,00€
Cuisses de Grenouilles fraîches (300g) - 20,00€

Nos viandes

Jambonnette de volaille farcie aux cèpes , sauce forestière - 10,50€
longe de veau sauce morilles - 14,50€
Faux filet de bœuf en brioche sauce poivres verts - 13,50€
Civet de sanglier à la côte Roannaise - 12,50€
Pavé de chevreuil aux baies rouges sauce poivrade - 18,00€

(Nos viandes et poissons sont accompagnés de légumes)

Les desserts

Assortiment de verrines sucrées de 1,00€ à 2,50€
Assortiment de mini desserts de 1,00€ à 2,50€
Bûches de Noël ou gâteaux de fêtes - 2,80€

Les commandes sont à passer 48h à l'avance