

Carte des plats de viandes

Accompagnés de légumes du marché

Magret de canard rosé servi sur champ, jus brun de volaille, patate douce à la fève de Tonka

****

Version personnelle du bœuf Rossini sur pommes paillasson, jus de cuisson réduit

****

Filet de veau basse température, jus court au beurre fumé

****

Suprême de volaille dit « terre et mer » cœur et sauce écrevisses

****

Paleron de veau en douce cuisson façon Rossini, jus réduit

****

Chausson de pintade contisé à l'échalote, cœur de morilles : (+ 3 €/personne)

****

Plat à partager avec une épaule d'agneau en douce cuisson, légumes potagers et lard paysan. Risotto de pomme de terre dans sa cocotte de pin (+5 €/personne)