

LES PLATS CUISINÉS



➤ AGNEAU

Braisé d'agneau au persil et ail doux	13.96 €
Curry d'agneau confit au jus de tomates et oignon	13.96 €
Couscous au poulet et merguez, et légumes confits	9.19 €
Couscous royal aux poulet, merguez et agneau, et légumes confits	10.52 €

➤ PINTADE

Cuisse de pintade parfumée au Yuzu, sauce au poivre de Sichuan	10.00 €
Fricassée de pintade au vinaigre de cidre	9.50 €
Roulade de filet de pintade aux poivrons doux et Tomates confites parfumées à la fleur de thym	11.00 €

➤ CANARD

Canard à la crème de tomates séchées	9.41 €
Étuvée de canard au miel et au thym, sauce au vin blanc	11.62 €

➤ BŒUF

Bœuf braisé à l'acidulé de poivrons rouges	9.58 €
Hachis parmentier de joue de bœuf au vin rouge	8.46 €
Sauté de bœuf aux carottes et à la fleur de thym	9.58 €

➤ POULET

Ballottines de poulet au citron	11.08 €
Fricassée de poulet aux épices douces	8.46 €
Tajine de poulet aux abricots moelleux	9.58 €

LES PLATS CUISINÉS



➤ VEAU

Épaule de veau mitonnée, sauce gastrique à l'orange	13.50 €
Sauté de veau parfumé à l'anis étoilée et aux herbes fraîches	13.50 €
Bouchée à la reine traditionnelle	9.96 €

➤ PORC

Médallions de porc, confits de poivrons rouges et ananas	11.08 €
Sauté d'épaule au lait de coco et pousses de bambou	8.86 €
Estouffade de bœuf aux petits raisins	8.86 €

➤ COQ

Coq au vin de Cabernet, champignons et lardons	10.52 €
--	---------

➤ LAPIN

Estouffade de lapin au cidre artisanal	9.41 €
Cuisse de lapin aux genièvres et zeste de citron	9.96 €

➤ LES POISSONS

Dos de Cabillaud –
Dos de Lieu Jaune –
Filet de Merlu –
Filet d'Eglefin –

➤ LE GIBIER

Nous consulter selon la saison

12