

Veau de lait BIO

RÔTI DE VEAU ORLOFF Spécialité maison (bacon, from. à raclette) Prévoir 200 g / pers. . . . le kg **29,90€**

QUASI DE VEAU Prévoir 200 g / pers. . . le kg **27,50€**

NOIX PÂTISSIÈRE Prévoir 200 g / pers. le kg **27,90€**

ÉPAULE VEAU avec os
Prévoir 250 g / pers. le kg **23,50€**

Bœuf BIO viande de race limousine

FILET DE BŒUF (quantité limitée) . . . le kg **44,90€**

CŒUR DE RUMSTEAK le kg **31,90€**

RÔTI DE BŒUF Prévoir 200 g / pers. . . le kg **21,90€**

CÔTE À L'OS Prévoir 250 g / pers. . . . le kg **24,90€**

VIANDE À FONDUE Prévoir 200 g / pers. le kg **27,60€**

Agneau Pont-L'Abbé

GIGOT D'AGNEAU
Prévoir 250 g / pers. Pour 8 à 12 pers. . . . le kg **25,60€**

GIGOT RACCOURCI
Prévoir 250 g / pers. Pour 6 à 8 pers. . . . le kg **26,70€**

GIGOT DÉSOSSÉ
Prévoir 200 g / pers. De 4 à 12 pers. . . . le kg **29,95€**

SELLE AGNEAU Nature ou Maître d'Hôtel
Prévoir 200 g / pers. Pour 2 à 3 pers. . . . le kg **26,95€**

ÉPAULE AGNEAU Entière (avec os)
Prévoir 250 g / pers. Pour 4 à 5 pers. . . . le kg **22,70€**

ÉPAULE DÉSOSSÉE Ficelée
Prévoir 200 g / pers. Pour 4 à 5 pers. . . . le kg **26,50€**

6• COURONNE D'AGNEAU
12 côtes. Pour 6 à 8 pers.
(à cuire au four) le kg **25,95€**

Porc élevé par Christian Le Lavandier



RÔTI DE PORC DU BERGER
Fromage de chèvre et tomates confites
Prévoir 200 g / pers. le kg **15,95€**

RÔTI DE PORC BAYONNAIS
Jambon de Bayonne et abricots
Prévoir 200 g / pers. le kg **14,80€**

RÔTI DE PORC POMMES CAMEL. le kg **14,80€**

RÔTI DE PORC FORESTIER le kg **14,80€**

FILET MIGNON Prévoir 200 g / pers. . . le kg **19,20€**

FILET MIGNON À L'ANANAS
Prévoir 200 g / pers. le kg **19,90€**



**Idéal pour
le lendemain de fête :
le plateau pierrade**

6 viandes au choix (bœuf, agneau, veau, porc, poulet, canard), 250 g par personne



**6,90 €
par pers.**

**Tout prêt :
il n'y a rien
à faire !**

**Gratuit !
Prêt d'un appareil
à pierrade sur simple
demande***

Poissons cuisinés

Prix des plats avec accompagnement

LOTTE À L'AMÉRICAINE
Riz Basmati safrané et brunoise de légumes. . . . la part **12,50€**

PAVÉ DE BAR SAUCE AU POMMEAU
Gratin d'algues, brochette de tomates cerises
et pomme aux airelles la part **13,90€**

DOS DE LIEU, BEURRE BLANC CIBOULETTE
Riz Pilaf et julienne de légumes la part **11,50€**

**TRIO DE POISSONS (LOTTE/ BAR/ LIEU),
CRÈME DE LANGOUSTINE**
3 riz et brunoise de légumes. la part **11,90€**

Vian­des cuisinées

Prix des plats avec accompagnement

**SUPRÊME DE CHAPON
ET SA SAUCE PLEUROTES**
Pommes de terre grenailles,
tomate provençale la part **10,90€**

MAGRET DE CANARD AUX FRUITS ROUGES
Gratin dauphinois,
fagot d'haricots verts la part **12,50€**

PAVÉ D'AUTRUCHE AUX 3 POIVRES
Poêlée de champignons et marrons,
mous­seline de patate douce la part **13,90€**

Accompagnements à la carte

GRATIN DAUPHINOIS les 120 g **1,90€**

TATIN DE CHAMPIGNONS les 90 g **2,70€**

POMMES DAUPHINES le kg **14,90€**

**POMMES DE TERRE GRENAILLES
(POMMES DE TERRE À L'AIL)** le kg **7,50€**

Menu Gourmand

3 réductions chaudes
(mini-coquille, nid de pommes de terre,
bouchée de poulet au saté)

Timbale de fruits de mer
aux petits légumes

Dos de Lieu au beurre blanc ciboulette
Riz Pilaf et julienne de légumes

OU
Suprême de Chapon
et sa sauce aux pleurotes

Pommes de terre grenailles et tomate provençale

Entremet Breton
Mousse caramel et pomme, morceaux de pommes,
sablé breton

19,90 € par personne

Menu Délice

3 réductions chaudes
(mini-coquille, nid de pommes de terre,
bouchée de poulet au saté)

Coquille Saint-Jacques

Lotte à l'Américaine
Riz Basmati safrané et brunoise de légumes

OU
Magret de canard aux fruits rouges
Gratin dauphinois et fagot d'haricots verts

Entremet Breton
Mousse caramel et pomme, morceaux de pommes,
sablé breton

26,90 € par personne

Menu Sensation

3 réductions chaudes
(mini-coquille, nid de pommes de terre,
bouchée de poulet au saté)

Assiette Terre et Mer
Mesclun, saumon fumé, foie gras, sésame,
pain d'épice, chutney, citron, vinaigrette

Pavé de Bar sauce au Pommeau
Gratin d'algues, brochette de tomates cerises
et pomme aux airelles

OU
Pavé d'autruche aux 3 poivres
Poêlée de champignons et marrons,
mous­seline de patate douce

Entremet Breton
Mousse caramel et pomme, morceaux de pommes,
sablé breton

32,90 € par personne

Passez vos commandes par téléphone au 02 98 90 15 88