

NOS PLATS UNIQUES

Du fait maison avec des produits frais, locaux et labellisés !

**Prix TTC par portion, par personne
minimum 10 personnes**

- Cuisse de poulet fermier basquaise au chorizo artisanal, riz..... 14€50
- Sauté de porc créole à l'ananas épices douces tomate..... 14€50
- Fricassé de dinde forestière 14€00
- Filet de poulet au miel..... 14€50
- Ballotine de poulet Label Rouge farcie au foie gras et chair à saucisse de canard (Maison Larroque) avec son risotto truffé..... 22€90
- Ballotine de volaille aux écrevisses, crème homardine..... 19€90
- Couscous royal (poulet, merguez, agneau)..... 18€90
- Tajine d'agneau, pruneaux, abricots, amandes, semoule aux raisin.. 18€90
- Paëlla royale (poulet, fruits de mer, crevettes, langoustine, poisson blanc, chorizo) - présentation en plat prêt à servir..... 18€90
- Parmentier de canard au confit et gésiers..... 17€80
- Suprême de volaille aux cèpes crème avec son gratin dauphinois et légumes (ou sauce façon Rossini) 17€20
- Navarin d'agneau, riz pilaf légumes (ou tajine, abricots, amandes, semoule)..... 17€90
- Bœuf bourguignon pommes vapeur..... 16€00
- Sauté de veau, tomates, olives, millefeuille de pomme de terre butternut..... 17€50
- Poulet aux gambas crème de curry, riz..... 15€90

Les accompagnements inclus :

- Riz, poêlée de légumes du moment
- Gratin dauphinois
- Millefeuilles de pommes de terre légumes
- Pommes sautées
- Poêlée de légumes du moment

Liste des allergènes sur demande

Offre dégustation : consultez nos CGV

