

# NOS PLATS UNIQUES

---

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

Prix TTC par portion, par personne

- Cuisse de poulet fermier basquaise au chorizo artisanal..... 15€50
  - Sauté de porc créole à l'ananas épices douces tomate..... 14€50
  - Fricassé de dinde..... 14€00
  - Filet de poulet au miel..... 14€50
- Les accompagnements inclus :*
- riz, poêlée de légumes du moment
  - Gratin dauphinois
  - Millefeuilles de pommes de terre légumes
- 
- Ballotine de poulet Label Rouge farcie au foie gras et chair à saucisse de canard (Maison Larroque) avec son risotto truffé..... 22€90
  - Couscous royal (poulet, merguez, agneau)..... 17€90
  - Paëlla royale (poulet, fruits de mer, crevettes, langoustine, poisson blanc, chorizo)..... 18€90
  - Parmentier de canard au confit et gésiers..... 17€80
  - Suprême de volaille aux cèpes crème avec son gratin dauphinois et légumes..... 17€20
  - Navarin d'agneau, riz pilaf légumes (ou tajine, abricots, amandes, semoule)..... 16€50
  - Bœuf bourguignon pommes vapeur..... 16€00
  - Sauté de veau, tomates, olives, millefeuille de pomme de terre butternut..... 16€50

*Liste des allergènes sur demande*

*Offre dégustation : consultez nos CGV*