

Nos suggestions pour Pâques

Les Entrées

Miniatures apéritives

Mini Choux *Ris de Veau ou St Jacques ou Saumon*

Mini Chou à la Reine Bouchée Escargot Mini Croissant *Speck-Comté*

Croque-monsieur Allumette au fromage Crevettes Torpedo

Escargots de Bourgogne

Foie gras de Canard

Pâté en Croûte de Canard au Foie Gras

Vol au vent aux Ris de veau

L'Agneau de Lait



Gigot de 4 à 6 pers

Epaule de 2 à 3 pers

Nature ou mariné aux Piments d'Espelette

L'Agneau Pascal affinage 3 semaines

Gigot entier ou raccourci de 7 à 12 pers

Epaule à plat de 4 à 6 pers

Selle 3 à 4 pers *nature ou au beurre de romarin et Thym*

Noix de Gigot et sa souris *nature, au beurre de romarin ou marinée aux piments d'Espelette*

Carré d'agneau

Souris d'Agneau *nature ou marinée aux piments d'Espelette*

Le Bœuf

Côte de Bœuf exceptionnelle affinage 40 jours

Rôti de Cœur de Rumsteck

Rôti Cœur d'Aloyau

Nature ou au beurre maître d'hôtel

Pavé de Filet de Bœuf



Le Veau de Lait

Rôti de Veau dans le quasi

Rôti de Veau "Corse" *Lonzo et Comté*

Mille feuille de Veau Italien

Filet Mignon de veau au beurre de Romarin et Thym

La Volaille

Pintade de Bresse

Poularde de Bresse

Les Accompagnements

- Bavarois de courgettes ail des ours
- Ratatouille
- Gratin Dauphinois
- Pommes dauphine