

PLATS

Filets de pigeonneaux farcis à la duxelles de cèpes
Ballotine de caille farcie gasconne au coulis de fruits rouges ou à la crème de foie gras
filet de caille en fine panure sur son blinis de pomme de terre
Rizzoto aux éclats de champignons et « sot l'y laisse » confits de dinde au coulis pesto rouge
Cochon de lait farci et rôti
Suprême de pintade farci au foie gras et sa crème de pleurotes
Suprême de pintade farci aux st jacques et crème d'agrumes
Suprême de pintade braisé au vieux pineau et pomme caramélisées farcies sous peau
Parmentier de pintade (ou de canard) aux champignons et son coulis de cèpes
Volaille farcie à la duxelles de champignons et farce périgourdine au coulis foie gras
Filet de poulet en rouleaux farci à la crème de fromage et émincé d'asperges et son jus de verdure
Filet de volaille farcie aux st jacques et éclats de cèpes au coulis asperges
Filet de canette cuit au miel et son jus
Gourmandin d'aiguillettes de poulet, sa farce fine et ses pommes fruits, sauce au cidre
Demi-magret de canard gras et son jus aux éclats de cèpes
Confit de canard grillé à la mie de pain d'épices et son jus de truffes
Cuisse de canard braisé « façon confit » à la gasconne et coulis bordelaise
Filet mignon de porc aux infusions de fruits rouges sur un émincé de betteraves et d'oignons
Filet mignon de porc en croute croustillante au jus de miel ou framboisine
Souris d'agneau braisée au thym et vieux pineau
Tonneaux de filet de bœuf (ou en croûte) coulis aux infusions de pépite de foie gras
Sauté de joue de bœuf aux trompettes de la mort façon bordelaise
Noix de jambon braise au miel et vieux pineau
Sauté de veau à l'orange
Filet de bœuf coulis de cèpes et foie gras
Tournedos de bœuf
Filet de bœuf au bordeaux et echalottes confites

Corolle de st jacques sur lit de lentilles du puy et galette de pomme de terre à la crème de safran
Mille feuilles de st jacques et foie gras dans son jus
Gigolettes de caille farcies à la crème de porto et jus de choux rouge
Demi pigeonneaux farci au foie gras entouré de choux et son jus
Mille feuilles de st jacques et de ries de veau et sa mousseline de cépes

GRILLADES

Tranche de rôti de bœuf cuit au gros sel de Noirmoutier

Magret de canard (1 pour 3 pers)

Brochettes de volaille aux épices

COCOTTE

Cocotte de mini-ratatouille et de sot l'y laisse de dinde confit et coulis piquillos

Cassolette de girolles à l'émincé de volaille et crème de vieux pineau

Cocotte de « sot l'y laisse » de dinde confits sur rizotto champignon au pesto rouge

LEGUMES

Gratin de pomme de terre

Flan de carottes des sables

Turban de courgette farcie aux légumes

Purée de pomme de terre

Mini Ratatouille

Poêlée de légumes verts croquants

Abricot rôti

Flan aux deux légumes

Poêlée de champignons

Grosse pomme de terre au four, crème ciboulette

Flan de butternut inclusion de champignons crémeux