POUR PÂQUES, NOUS VOUS PROPOSONS :

UNE VIANDE D'AGNEAU DE QUALITÉ SUPÉRIEURE

L'AGNEAU TENDRE AGNEAU LABEL ROUGE

GIGOT ENTIER ou RACCOURCI

ÉPAULE AVEC OS ou DÉSOSSÉE EN RÔTI

SELLE AVEC OU SANS OS COURONNE D'AGNEAU

CARRÉ D'AGNEAU AVEC OS

CARRÉ D'AGNEAU DÉSOSSÉ à L'IMPÉRIAL

CARRÉ D'AGNEAU DÉSOSSÉ TROMPETTES

ET TOMATES CONFITES

POUR VOS ENTRÉES

ESCARGOTS, VOL AU VENT AU RIS DE VEAU

TERRINE DE POISSON, COQUILLES ST JACQUES

TIMBALE DE BROCHET ET ST JACQUES

SAUCE AMÉRICAINE

PORCELET FARCI TRUFFÉ ET FOIE GRAS

BOUDIN BLANC

PLATS CUISINÉS

FILET DE ST PIERRE SAUCE CHAMPAGNE

NOIX DE VEAU SAUCE GIROLLES

POULET DE BRESSE SAUCE MORILLES

PRODUITS « FAIT MAISON »

ET SI VOUS CUISINIEZ

UN NAVARIN

AVEC COLLIER, ET POITRINE AVEC OS

POUR LE GOÛT

ET DE L'ÉPAULE SANS OS POUR LE MOËLLEUX

ET AUSSI

NOTRE BŒUF CHAROLLAIS LABEL ROUGE

MÉDAILLE D'ARGENT

AU CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE à PARIS

ROSBIF, FILET DE BŒUF, CŒUR DE RUMSTECK

TENDE DE TRANCHE

VEAU FERMIER ELEVE SOUS LA MERE

ET NOS RÔTIS DE VEAU EXTRA

POUR VOS COMMANDES

☎ : 03/85/44/32/53