

Menus

Menu de Chasse

Euro
45,95

Terrine de Gibier maison
Râble de Lièvre Rossini au Foie Gras
Sorbet
Selle de Faon aux parfums d'automne
Compote d'Airelles, Pommes Croquettes
Les Maîtres Fromagers
Assiette gourmande

Menu Touristique 3 services 29,95

Croquettes de Gibier Maison
Escalope à la mode de chez nous
Tirami sù

Menu de dégustation de pâtes maison 5 services

Minimum deux couverts prix par personne **27,95**

Menu de dégustation 5 services

Minimum deux couverts prix par personne **37,95**

Menu, qui change tous les jours d'après les produits du marché, composé :

Entrée froide
Pâte fraîche maison
Poisson
Viande
Dessert

Service et T.V.A. compris

La Carte

Gibiers

Euro

Entrées

Terrine de Gibier maison	12,95
Croquettes de Gibier maison	12,95
Caille au Marsala et aux Pommes	14,55
Salade tiède au Caille et au Foie Gras	15,95
Croustade de Faisan sauce Diane	15,95

Plats

Perdreau à l'Estragon	21,95
Perdreau aux Senteurs des Bois	21,95
Perdreau sauce Rossini au Foie Gras d'Oie	22,95
Demi Faisan aux Chicons	21,95
Râble de Lièvre	21,95
Gigue de Faon	22,95
Gigue de Chevreuil	23,95
Selle de Faon	24,95
Selle de Chevreuil	25,95

Sauces : Moutarde à l'ancienne,
Aux Trois Poivres,
Poivre Vert et Gorgonzola,
Diane,
Arlequin.

Sauces : Aux Cèpes de Bordeaux, + 2,50
Aux Chanterelles d'Automne, + 2,50
Rossini au Foie Gras d'Oie. + 3,50

Compote d'Airelles

Suggestions

Euro

Entrées

Terrine de Foie Gras d'Oie Maison	16,55
Sauternes au verre	6,95
Escalope de Foie Gras de Canard poêlé, salade, vinaigre Balsamique	16,55
Escalope de Foie Gras de Canard au Marsala et aux pommes	16,55
Salade tiède au caille et au foie gras	15,95
Cassolette de Cèpes	15,95
Carpaccio de bœuf	16,25
Carpaccio de bœuf à l'huile de Truffes blanches	16,55
Tagliorini alla Pavesina	11,95
Tagliorini aux Pleurotes	11,95
Cannelloni aux Crevettes grises et aux Scampi minimum deux couverts prix par personne	11,95
Pâtes mixtes minimum deux couverts prix par personne	13,95
Coquille St. Jacques à la façon du chef	13,55
Scampi à la vapeur aux petits légumes sauce fine - bouche	13,55

Plats

Escalope à la mode de chez nous aux pleurotes	15,65
Escalope quatre saisons	18,65
Rognons de veau aux cèpes	24,55
Filet pur Gorgonzola et Poivre vert	24,75
Carré d'Agneau au four bouquetière de légumes	25,95

Potages

	<u>Euro</u>
Minestrone	6,55
Crème de tomates	6,55
Crème de légumes	6,55

Entrées

Salade mixte	6,75
Chicons au gratin	11,95
Fondues au Parmesan	11,95
Aubergines à la Parmiggiana	11,95
Hors-d'œuvre varié	11,95
Calamars frits	11,95
Cuisses de Grenouilles à l'Ail	11,95
Brochette de Scampi grillés sauce Tartare	12,95
Scampi frits sauce Tartare	12,95
Scampi à l'Ail	12,95
Jambon de Parme crudités	13,75
Jambon de Parme melon	13,95

Pizza

Pizza Margherita	10,75
Pizza jambon champignons	10,95
Pizza 4 saisons	10,95
Pizza Spéciale Ecurie	14,55

Pâtes fraîches maison

Spaghetti ou Tagliatelle Bolognaise	10,55
Spaghetti alla Chitarra Tomate et Basilic	10,55
Cannelloni au four	10,95
Ravioli au four	10,95
Tortelloni au four	10,95
Ravioli au Saumon	10,95
Tagliatelle al Pesto	10,95
Tortelloni al Gorgonzola	10,95
Tortelloni alla Ciociara	10,95
Tagliatelle alla Boscaiola	10,95
Tagliatelle aux blancs de Volaille et aux Champignons	10,95

Poissons

Pavé de Saumon grillé sauce Tartare	21,55
Pavé de Saumon à la Vapeur aux Petits Légumes Sauce fine-bouche	21,55
Solettes Meunière	21,95
Solettes Maison	21,95
Filet de Loup de Mer à la Florentine	21,95
Filet de Rouget au Safran et à la Ciboulette	21,95
Filet de Saint-Pierre aux Poireaux	21,95

Volailles

Euro

Suprême de Poulet de Bastogne à l'Estragon	15,85
Suprême de Poulet de Bastogne au Curry	15,85
Magret de Canard aux poivres roses	21,95
Magret de Canard au Marsala et aux pommes	21,95

Viandes de veau

Osso-buco à la Milanaise	21,95
Rognons de veau Trifolati aux Pleurotes	21,95
Rognons de veau sauce Diane	21,95
Escalope Milanaise	15,95
Escalope Contadina	15,95
Escalope Fiorentina	15,95
Escalope Parmiggiana	15,95
Escalope Emiliana	15,95
Escalope Peperonata	15,95
Escalope Pizzaiola	15,95
Saltimbocca alla Romana	15,95

Viandes de bœuf

Entrecôte de boeuf grillée	19,95
Filet pur de boeuf grillée	22,95
Entrecôte de boeuf sauce au choix	21,95
Filet pur de boeuf sauce au choix	24,95

Sauce au choix : Béarnaise, Champignons, Estragon, Poivres verts crème flambé, Moutarde à l'ancienne, Pizzaiola, Peperonata.

Chateaubriand grillé, Sauce Béarnaise, Bouquetière de Légumes, Minimum deux couverts	45,95
---	-------

Tous nos plats sont servis au choix avec : frites, pâtes fraîches maison, croquettes, pommes nature ou riz.
--

Salade verte vinaigrette ou mayonnaise	3,25
Salade mixte vinaigrette ou mayonnaise	6,75
1/2 Salade mixte vinaigrette ou mayonnaise	3,75
Légumes mixtes	6,75
1/2 Légumes mixtes	3,75

<u>Desserts</u>	<u>Euro</u>
Tiramisu Maison	6,55
Mousse au Chocolat	6,55
Crème Brûlée Maison	6,55
Glace mixte trois boules au choix: Vanille, Moka, Chocolat, Spéculos, Rhum raisin, Fraise, Pistache., Banane.	6,55
Dame Blanche	7,55
Brésilienne	7,55
Sorbet trois boules au choix: Citron, Fraise, Framboise, Fruit de la Passion, Pomme verte, Poire, Cassis, Melon.	7,75
La glace du Chef : Moka, Spéculos, Rhum raisin, Caramel, Amandes, Amaretto	8,55
Ananas Ecurie	8,55
Profiteroles glacées au Chocolat chaud	8,55
Sabayon maison	8,55
Crêpes Flambées Maison	9,55
Assiette Gourmande	9,55

Service et T. V. A Compris