

## VIANDES CUISINES AVEC GARNITURES

### Veau :

Longe de veau aux giroles	13.50€
Veau façon Orloff	12.50€
Entrecôte de veau gratinée Tomme et Bacon	13.90€
Sauté de veau aux cèpes	12.00€
Filet de veau poêlé aux lentins de chêne	16.50€
Paleron de veau cuit en basse température, Jus corsé au thym	15.00€

### Bœuf :

Bœuf braisé à l'ancienne, Spätzles	9.90€
Bœuf bourguignon, Knepfles	9.50€
Filet de bœuf poêlée, pomme Anna, compotée oignons, sauce marchand de vin	16.20€
Filet de bœuf aux morilles	15.90€
Goulasch de bœuf Hongrois	9.90€

### Volaille :

Fricassée de sot l'y laisse aux champignons	11.90€
Moelleux de dinde farci maison	10.50€
Tournedos de canard sauce miel-orange	11.50€
Magret de canard façon Orloff (Comté, jambon séché)	12.50€
Suprême de pintade en croûte de noix	12.50€

### Porc :

Mignon de porc farci, sauce giroles	12.50€
Médailon de porc gratiné au St Nectaire	10.90€
Rôti de porc gitan	9.50€
Cuissot de porcelet braisé	10.50€
Rôti de porc sauce forestière	9.50€

### Gibier :

Civet de biche aux trompettes	12.00€
Gigot de chevreuil, poêlée de pleurotes	12.50€
Pavé de biche sauce pinot noir, poire aux épices	14.90€
Ragout de sanglier aux airelles	10.30€

### Agneau :

Gigot d'agneau à la provençale	11.50€
Melon d'agneau jus court à l'ail	12.00€
Filet d'agneau en croûte d'herbes	17.50€
Côtes d'agneau aux fines herbes	12.50€

### Divers :

Mitonné de bison aux cèpes	14.00€
Pavé de bison aux girolles	14.50€
Croustillant de rognons et ris de veau	15.90€

