



# Nos plats

*(à partir de 15 personnes)*

*Le filet mignon de porc, réduction de miel et sauce soja*

*Le jambon braisé aux herbes à la bière d'Abbaye et moutarde à l'ancienne*

*Le médaillon de cochon de lait fourré aux noisettes torréfiées*

*Jus corsé au vieux porto et à la truffe noir du Périgord*

*Le carré de cochon de lait légèrement saumuré aux cinq épices*

*La cuisse de lapin et sa petite campagnarde à la moutarde ancienne et pain d'épices*

*Le carré de veau en cuisson lente sauce poivrade au sirop d'érable et aux baies roses*

*Le tournedos de veau sauce Bordelaise*

*Le rumsteck de veau au chorizo, jus corsé aux épices et ail fumé*

*La pièce de veau sauce marchand de vin revisitée à notre façon*

*Concassée de tomates séchées et roquette fraîche*

*La fricassée de volaille à l'écrevisse*

*Le filet de coucou de Maline à la Brabançonne et blanche de Bruges*

*La jambonnette de volaille confite sauce fine Champagne*

*La cuisse de poulet farcie sauce forestière*

*Le magret de canard basse température sauce à l'orange et vieux balsamique*

*Le suprême de poulet jaune fourré à l'échalote et lardons fumés  
Sauce à la moutarde ancienne, bière Lupulus et miel d'acacia*

*La cuisse de canard confite au thym et au cassis*

*Le suprême de pintade aux mini pommes d'Orient et au vieux Calvados*

*La souris d'agneau braisée à l'ail et au romarin*

*L'épaule d'agneau rôtie et sa fine sauce à la menthe et citron vert*

*Le gigot d'agneau piqué à l'ail sauce aux parfums d'Orient*

*Paupiette de bœuf sauce Napolitaine*

*Le traditionnel bœuf Bourguignon*

*Le mijoté de joue de bœuf à l'échalote et petits lardons croquants  
Champignons de Paris et croûtons à l'ail*

*L'entrecôte de bœuf Argentine sauce au choix*

*Le panaché de poissons aux petits légumes safranés*

*Le filet de saumon rose sauce velouté bisquée au vieil Armagnac*

*Médallions de lotte au bacon sauce Armoricaïne et chorizo grillé*

*Les filets de rouget barbet façon meunière sauce au vert*

*Le filet de sandre et scampis grillés sauce homardine*

*Le navarin du pêcheur au Petit Chablis et bouquetière de légumes*

*Le filet de Saint-Pierre à l'Ardennaise*

*Le filet de bar de ligne, fenouil rôti et crème légère au lait de coco*

### Quelques classiques

*Chicons au gratin et purée au beurre de ferme*

*Blanquette de veau à l'ancienne*

*Le vol au vent maison*

*Le chili con carne et son pain à l'ail*

*La tartiflette à l'Alsacienne*

### Quelques suggestions

*Le couscous Royal (merguez, burger d'agneau, poulet aux épices, épaule d'agneau piquée à l'ail)*

*L'émincé de volaille à la mode de pékin et riz Cantonais*

### Le porcelet Façon L'Ôbergine

*Cuisse et épaule de porcelet cuit dans notre four à bois, jus corsé aux épices,*

*Aubergines grillées, poivrons grillés, olives, courgette provençale, tomates, pommes de terre...)*

### L'épaule de porcelet grillée au feu de bois et cuite à basse température

*(servi avec 2 sauces chaudes au choix, pommes de terre grenailles au beurre et à l'ail,*

*5 sortes de crudités...)*

*Le carré de porc Orloff Sauce Archiduc*

*Le carré de veau Orloff Sauce Archiduc*

*Les boulettes maison sauce au choix (salade mixte vinaigrette, mayonnaise, ketchup et frites à volonté)*