

## Les viandes blanches 2018

*Tournedos de mignon feuilleté à la crème des bois*

*Tournedos de filet mignon braisé à la marsala*

*Médailon de veau au grill déglacé au tanin d' Anjou*

*Quasi de veau grillé, foie gras mit cuit parfumé au pinot des Charentes*

*Pavé de veau snacké à la noix de St Jacques et son jus de cuisson*

*Grenadin de veau laqué fondant à l' infusion d'ail et de romarin*

*Gigotine de pintadeau rôti Val de Loire*

*Souris d'agneau caramélisée à l'ail et son jus de viande*

*Cuisse de canard confite à la provençale*



## Nos viandes rouges

*Tournedos grillé à la plancha sauce bourguignonne*

*Cœur de faux - filet de bœuf au poivre vert*

*Joue de bœuf confite, déglacé de vieux porto à la mignonnette*

*Pavé de bœuf saisi à la plancha sauce Anjou-chocolat*

*Mignon de kangourou grillé petit Anjou.*

*Magret de canard au miel et gingembre*

*Pavé de canard grillé au cidre doux ou baies rose et poivre de Sichuan*

*Pavé de biche à l'estragon nappé grand veneur à la gelée de groseille*

..... Les sauces peuvent être changées .....



## Nos légumes

*Pomme framboisière*

*Fricassée de champignons \*\*\* Tomates cerises confites ail et fines herbes*

*Grenailles val de Loire \*\*\* Gratin dauphinois \*\*\**

*Cocottes de Gratin de courgettes*

*Marmite de potiron aux noisettes*

*Cocottes de patate douce et cotes de blettes*

*Pommes sarladaises*

**2018**