

Menu à 25.50€

Foie Gras de Canard et sa Briochette

Turban de Filet de Sole et Gambas

Noix de Veau Crème de Truffe

Soufflé de Pommes de Terre à la Truffe

Carte Unique Valable du 20 au 31 Décembre 2025

- Votre commande ou modification de commande devra être effectuée obligatoirement dans notre boutique et toute modification ne sera prise en compte que si celle-ci intervient au minimum 48h avant la date de retrait.
- Tous les plats et cassolettes fournis seront consignés, prévoir un chèque de 50.00€.
- Un bon de commande vous sera attribué pour une parfaite gestion et vous sera demandé lors de l'enlèvement.
- Pour mieux vous servir, nous vous accueillons le 24 et le 31 Décembre de 8h00 à 17h30.
- La charcuterie sera fermée le 25 Décembre et le 1er Janvier.
- Une fiche de réchauffage pour les plats vous sera remise avec votre commande.
- Les commandes sont à passer au plus tard le 19 Décembre pour Noël, le 28 Décembre pour le Nouvel An

Bonnes Fêtes de fin d'année

Maison Baray Menu et Carte de Fin d'année 2025



Tel: 02.35.96.20.10 12, rue de la Boucherie 76490 Rives en Seine

Facebook Charcuterie Baray

Pain Surprise panaché 50 pièces 33.00€ Boudin Blanc Nature 2.00€ Canapés Froids 12 pièces 11.00€ Boudin Blanc Truffé 3.00€ Navettes au Saumon et au Crabe 12 pièces 15.00€ Ristotto de Gambas à la Tomate confite 6.50€ Macarons Foie Gras 12 pièces 14.00€ Marmite de Lotte et Saumon 7.50€ Ristotto de Gambas à la Tomate confite 6.50€ Macarons Foie Gras 12 pièces 18.00€ Escargos bourgome 12 pièces 8.70€ Verrines Foie Gras 12 pièces 19.80€ Pavé de Flétan sauce à l'Oseille 7.70€ Amuse-Bouches Chauds 12 pièces 19.80€ Pavé de Flétan sauce à l'Oseille 7.70€ Amuse-Bouches Chauds 12 pièces 14.00€ Brioche de Lotte et St Jacques 6.00€ Cassolette de St Pierre sauce Champagne 8.00€ Fliet de St Pierre sauce Champagne 8.00€ Froificteroides St Jacques (4 mois) 8.50€ Fliet de St Pierre sauce Champagne 8.00€ Froificteroides St Jacques (4 mois) 8.50€ Froificteroides St Jacques (5 mois) 8.50€ Froificteroid	Apéritif		Entrées Chaudes	
Navettes au Saumon et au Crabe 12 pièces 15.00€ Nacarons Foie Gras 12 pièces 14.00€ Marmilte de Lotte et Saumon 7.50€ Cônes Saumon Fumé Aneth et Foie Gras Figue 12 pièces 18.00€ Escargots de Bourgogne 12 pièces 8.70€ Verrines Foie Gras à la Mangue et Langouste Ecrevisses 12 pièces 19.80€ Pavé de Flétan sauce à l'Oseille 7.70€ Amuse-Bouches Chauds 12 pièces 14.00€ Brioche de Lotte et St. Jacques (15calle) 7.70€ Amuse-Bouches Chauds 12 pièces 14.00€ Brioche de Lotte et St. Jacques (15calle) 8.50€ Filet de St. Pierre sauce Champagne 8.00€ Filet de St. Pierre sauce Champagne 8.00€ Trilogie de Mini-Choux Chauds 12 pièces 16.00€ Cassolette de Ris de Veau et Ecrevisses 5.90€ Turban de Filet de St. Decques (14 mois) 8.50€ Forêt de Ris de Veau et Ecrevisses 5.90€ Turban de Filet de St. Decques (14 mois) 8.50€ Forêt de Ris de Veau et Ecrevisses 5.90€ Forêt de Ris de Veau et Ecrevisses 5.90€ Magret de La Mer (15 lacques, Siumon, Cabillaud, Gambas) 7.50€ Forêt Gras de Canard et sa Briochette 7.80€ Magret de Canard sauce au Cidre 9.910€ Rallotine de Volaille 2.80€ Magret de Canard sauce au Cidre 9.95€ Nougat de Foie Gras 6.20€ Ris de Veau au Xmórilles 9.95€ Nougat de Foie Gras de Canard aux Figues 5.90€ Mignon de Veau aux Morilles 9.95€ Rougat de Foie Gras de Canard aux Figues 5.90€ Jambon Braisè à la Normande 6.60€ Merc Merc Merc Merc Merc Merc Merc Merc		33.00€		2.40€
Macarons Foie Gras 12 pièces Cônes Saumon Funé Aneth et Foie Gras Figue 12 pièces 18.00€ Cônes Saumon Funé Aneth et Foie Gras Figue 12 pièces 18.00€ Pas Ge Flétan sauce à l'Oseille 7.70€ Amuse-Bouches Chauds 12 pièces 14.00€ Hamburger, Traquitos, Quirche, Piezu, Croque, Beuchée aux Fruits de Meri Trilogie de Mini-Choux Chauds 12 pièces 16.00€ Hamburger, Traquitos, Quirche, Piezu, Croque, Beuchée aux Fruits de Meri Trilogie de Mini-Choux Chauds 12 pièces 16.00€ Escurgot, St. Jacques, Ris de Viewul 16.00€ Escurgot, St. Jacques, Ris de Viewul 17.00€ Entrées Froides 16.00€ Entrées Froides 17.80€ Entrées Froides 17.80€ Entrées Froides 17.80€ Ballotine de Volaille Ballotine de Volaille Ballotine de Volaille Ballotine de Canard aux Figues 15.80€ Suprême de Poulet au Vin Jaune 10.00€ Ballotine foie Gras de Canard aux Figues 15.90€ Ballotine de Saumon à l'Aneth et ses perles de Truite 15.40€ Ballotine de Saumon à l'Aneth et ses perles de Truite 15.40€ Baumon fumé Ecossais 2 tranches 15.80€ Baumon f	Canapés Froids 12 pièces	11.00€	Boudin Blanc Truffé	3.00€
Cônes Saumon Fumé Aneth et Foie Gras Figue 12 pièces 18.00€ Escargots de Bourgogne 12 pièces 8.70€ Verrines Foie Gras à la Mangue et Langouste Ecrevisses 12 pièces 19.80€ Pavé de Fiétan sauce à l'Oseille 7.70€ Amuse-Bouches Chauds 12 pièces 14.00€ Brôche de Lotte et St Jacques 6.00€ (Hamburger, Taquitos, Quiche, Pizza, Croque, Bourbée aux Fruits de Mer) Fillet de St Pierre sauce Champagne 8.00€ Trilogie de Mini-Choux Chauds 12 pièces 16.00€ Cassolette de Coquilles St Jacques (a noin) 8.50€ Entrées Froides 7.80€ Cassolette de Coquilles St Jacques (a noin) 8.50€ Entrées Froides 7.80€ Viandes Chaudes Entrées Froides 7.80€ Viandes Chaudes Ballotine de Volaille 2.80€ Magret de Canard sauce au Cidre 9.10€ Ballotine de Volaille 2.80€ Magret de Canard sauce au Cidre 9.10€ Cohon de Lait Farci au Foie Gras 5.80€ Suprème de Poulet au Vin Jaune 7.60€ Cohon de Lait Farci au Foie Gras 5.20€ Ris de Veau à la Normande 10.40€ Opéra de Foie Gras de Canard aux Figues 5.90€ Filets de Caille crème de Cèpes (X5) 8.20€ Entirée Gras de Cana	Navettes au Saumon et au Crabe 12 pièces	15.00€	Risotto de Gambas à la Tomate confite	6.50€
Verrines Foie Gras à la Mangue et Langouste Ecrevisses 12 pièces 19.80€ Amuse-Bouches Chauds 12 pièces 14.00€ Brioche de Lotte et St Jacques 6.00€ (Ishombuers, Traiuts, Coques, Bouchée oux Fruits de Mer) Filet de St Pierre sauce Champagne 8.00€ (Trilogie de Mini-Choux Chauds 12 pièces 16.00€ (Excerus, Ris de Veau) Froffiterole de Ris de Veau et Ecrevisses 5.90€ (Excerus, Ris de Veau) Blanquette de Ris de Veau et Ecrevisses 5.90€ (Excerus, Ris de Veau) Froffiterole de Ris de Veau et Ecrevisses 5.90€ (Excerus, Ris de Veau) Froffiterole de Ris de Veau et Ecrevisses 5.90€ (Excerus, Ris de Veau) Froffiterole de Ris de Veau et Ecrevisses 5.90€ (Excerus, Ris de Veau) Froffiterole de Ris de Veau et Ecrevisses 5.90€ (Excerus, Ris de Veau) Froffiterole de Ris de Veau et Ecrevisses 5.90€ (Excerus, Ris de Veau) Froffiterole Ris de Veau et Ecrevisses 5.90€ (Excerus, Ris de Veau) Excerus 5.90€ (Proffiterole Ris de Veau) Excerus 6.00€ (Pro	Macarons Foie Gras 12 pièces	14.00€	Marmite de Lotte et Saumon	7.50€
Amuse-Bouches Chauds 12 pièces 14.00€ Brioche de Lotte et St Jacques 6.00€ (Flamburger, Taquitos, Quinhe, Pitzar, Croque, Bouchée aux Fruits de Mer) 16.00€ Casoslette de Coquilles St Jacques (4 noix) 8.00€ Escargot, St Jacques, Ris de Veau 12 pièces 16.00€ Profiterole de Ris de Veau et Ecrevisses 5.90€ Turban de Filet de Sole et Gambas 6.80€ Entrées Froides Fetree Foie Gras de Canard et sa Briochette 7.80€ Viandes Chaudes Ballotine de Volaille 2.80€ Magret de Canard Sauce au Cidre 9.10€ Ballotine de Canard 19.00€ Mignon de Veau aux Morilles 9.95€ Nougat de Foie Gras de Canard aux Figues 5.90€ Filets de Canard aux Morilles 9.95€ Nougat de Foie Gras de Canard aux Figues 5.90€ Filets de Callec rôme de Cèpes (55) 8.00€ Cochon de Lait Farci au Foie Gras 4.20€ Mignon de Veau aux Morilles 9.95€ Tatin de Foie Gras 4.20€ Filets de Callec rôme de Cèpes (55) 8.20€ Tatin de Foie Gras 4.20€ Jambon Braisè à la Normande 10.40€ Opéra de Foie Gras 5.90€ Jambon Braisè à la Normande 6.60€ Mer Mer Cochon de Lait Farci au Foie Gras 5.90€ Jambon Braisè à la Normande 6.60€ Mer Cochon de Lait Farci au Foie Gras 6.20€ Filets de Callec rôme de Cèpes (55) 8.20€ Büche de Saumon à l'Aneth et ses perles de Truite 5.40€ Duo de Ris de Veau et Chapon à la Normande 6.60€ Mer Cochon de Lait Farci de Cèpe de Cèpe (55) 5.90€ Jambon Braisè à la Normande 6.60€ Mer Cochon de Lait Farci de Cèpe de Cèpe (55) 5.90€ Saumon furné Ecossais 2 tranches 6.10€ Tournedos de Filet de Bœuf aux Herbes 10.80€ Saumon furné Ecossais 2 tranches 6.10€ Tournedos de Filet de Bœuf aux Herbes 10.80€ Saumon furné Ecossais 2 tranches 6.10€ Saumon furné Ecossais 2 tranches 6.10€ Saumon furné Ecossais 2 tranches 6.10€ Saumon furné de Gambas et sa crême de Homard 5.40€ Suprême de Pintade sauce Périgourdine 8.20€ Vacherin de Gambas et sa crême de Homard 5.40€ Parvé de Cer à l'Ardéchoise 6.20€ Saumon furné de St Jacques à la Tomate confite 5.40€ Pomme Darphin 2.50€ Demi-Langouste 6.20€ Charlotte aux Pommes 7.20€ Charlotte aux Pommes 7.20€ Charlotte aux Pommes 7.20€ Charlotte au	Cônes Saumon Fumé Aneth et Foie Gras Figue 12 pièces	18.00€	Escargots de Bourgogne 12 pièces	8.70€
Filet de St Pierre sauce Champagne 8.00€ 16.00€ Cassolette de Coquilles St Jacques (4 noins) 8.50€ (85cargot, 5t Jacques, Mis de Veau ot Ecrevisses 5.90€ Profiterole de Ris de Veau et Ecrevisses 5.90€ Turban de Filet de Sole et Gambas 6.80€ Entrées Froides 7.80€ Blanquette de la Mer (5t Jacques, Saumon, Cabillaud, Gambas) 7.50€ Foie Gras de Canard et sa Briochette 7.80€ Viandes Chaudes 7.80€ Ballotine de Volaille 8.20€ Magret de Canard sauce au Cidre 9.10€ 8.80€ Magret de Canard sauce au Cidre 9.10€ 9.95€ 9.	Verrines Foie Gras à la Mangue et Langouste Ecrevisses 12 pièces	19.80€	Pavé de Flétan sauce à l'Oseille	7.70€
Trilogie de Mini-Choux Chauds 12 pièces (Exargot, 5t Jacques, Ris de Veau) 16.00€ (Exargot, 5t Jacques, Ris de Veau) 16.00€	Amuse-Bouches Chauds 12 pièces	14.00€	Brioche de Lotte et St Jacques	6.00€
Foreign St Jacques, Rils de Veau et Ecrevisses 5.90€ Entrées Froides Entrées Froides Foie Gras de Canard et sa Briochette 7.80€ Ballotine de Volaille 2.80€ Ballotine de Volaille 2.90€ Mignon de Veau aux Morilles 9.95€ Cochon de Lait Farci au Foie Gras 5.20€ Cochon de Lait Farci au Foie Gras 5.90€ Cochon de Lait Farci au Foie Gras 6.60€ Cochon de Canard 6.60€ Co	(Hamburger, Taquitos, Quiche, Pizza, Croque, Bouchée aux Fruits de Mer)		Filet de St Pierre sauce Champagne	8.00€
Entrées Froides Foie Gras de Canard et sa Briochette 7.80€ Ballotine de Volaille Ballotine de Canard Ballotine de Salumon a de Veau aux Morilles Ballotine de Salumon Ballotine Ballotine de Soufile de Pommes De Terre à la Truffe Ballotine de Soufile de Soufile de Soufile de Pommes De Terre à la Truffe	Trilogie de Mini-Choux Chauds 12 pièces	16.00€	Cassolette de Coquilles St Jacques (4 noix)	8.50€
Entrées Froides Blanquette de la Mer (st Jacques, Saumon, Cabillaud, Gambas) 7.50€ Terre Foie Gras de Canard et sa Briochette 7.80€ Viandes Chaudes Ballotine de Volaille 2.80€ Magret de Canard sauce au Cidre 9.10€ Ballotine de Canard 2.90€ Mignon de Veau aux Morilles 9.95€ Nougat de Foie Gras 5.80€ Suprême de Poulet au Vin Jaune 7.60€ Cochon de Lait Farci au Foie Gras 5.20€ Ris de Veau à la Normande 10.40€ Opéra de Foie Gras de Canard aux Figues 5.90€ Jambon Braisé à la Normande 6.60€ Tatin de Foie Gras 5.90€ Jambon Braisé à la Normande 6.60€ Mer Noix de Veau crème de Cèpes (x5) 8.20€ Bûche de Saumon à l'Aneth et ses perles de Truite 5.40€ Duo de Ris de Veau et Chapon à la Normande 9.60€ Saumon fumé Ecossais 2 tranches 6.10€ Tournedos de Filet de Bœuf aux Herbes 10.80€ Bavarois de Homard crême de Basilic 5.80€ Sauté de Chapon aux Chanterelles 8.00€ Terrine de Lotte et St Jacques 5.40€ Suprême de Pintade sauce Périgourdine 8.20€ Vacherin	(Escargot, St Jacques, Ris de Veau)		Profiterole de Ris de Veau et Ecrevisses	5.90€
Terre Foie Gras de Canard et sa Briochette 7.80€ Ballotine de Volaille Ballotine de Canard Ballotine de Volaille Ballotine de Canard Ballotine de Volaille Ballotine de Canard sauce au Cidre Ballotine de Volaille Saumon fumé Ecossais 2 tranches Ballotine de Saumon à l'Aneth et ses perles de Truite Ballotine de Saumon de Homard Ballotine de Saumon de Basilic Ballotine de Volaille Soufflé de Pommes De Terre à la Truffe Soufflé de Pommes De Terre à la Truffe			Turban de Filet de Sole et Gambas	6.80€
Foire Gras de Canard et sa Briochette 7.80€ Ballotine de Volaille Ballotine de Canard 2.80€ Magret de Canard sauce au Cidre 9.10€ Ballotine de Canard 2.90€ Mignon de Veau aux Morilles 9.95€ Cochon de Lait Farci au Foie Gras 5.80€ Suprême de Poulet au Vin Jaune 7.60€ Cochon de Lait Farci au Foie Gras 5.20€ Ris de Veau à la Normande 10.40€ Opéra de Foie Gras de Canard aux Figues 7.50€ Tatin de Foie Gras 5.90€ Jambon Braisé à la Normande 8.90€ Buiche de Saumon à l'Aneth et ses perles de Truite 5.40€ Duo de Ris de Veau crème de Truffe 8.90€ Saumon fumé Ecossais 2 tranches 6.10€ Tournedos de Filet de Bœuf aux Herbes 10.80€ Bavarois de Homard crème de Basilic 5.80€ Sauté de Chapon aux Chanterelles 8.00€ Terrine de Lotte et St Jacques Vacherin de Gambas et sa crème de Homard 5.40€ Coquille Gastronomique (Langouste, Crabe, Saumon Fumé) Baba d'Asperges et d'Ecrevisses 4.90€ Pavé de Cerf à l'Ardéchoise Coquille Gastronomique (Langouste, Crabe, Saumon Fumé) Baba d'Asperges et d'Ecrevisses 4.90€ Pyramide de St Jacques à la Tomate confite 5.40€ Pomme Darphin 2.50€ Charlotte aux Pommes Tatin Arlésienne 3.00€ Menu Enfant à 10.00€ Ballotine de Volaille	Entrées Froides		Blanquette de la Mer (St Jacques, Saumon, Cabillaud, Gambas)	7.50€
Foie Gras de Canard et sa Briochette 7.80€ Ballotine de Volaille 2.80€ Magret de Canard sauce au Cidre 9.10€ Ballotine de Canard 2.90€ Mignon de Veau aux Morilles 9.95€ Nougat de Foie Gras 5.80€ Suprême de Poulet au Vin Jaune 7.60€ Ris de Veau à la Normande 10.40€ Opéra de Foie Gras de Canard aux Figues 5.90€ Tatin de Foie Gras de Canard aux Figues 5.90€ Bibes de Caille crème de Cèpes (x5) 8.90€ Bibes de Saumon à l'Aneth et ses perles de Truite Saumon fumé Ecossais 2 tranches Bavarois de Homard crème de Basilic Terrine de Lotte et St Jacques Vacherin de Gambas et sa crème de Homard Coquille Gastronomique (Langouste, Crabe, Saumon Fumé) Baba d'Asperges et d'Ecrevisses Pyramide de St Jacques à la Tomate confite 5.40€ Baba d'Asperges et d'Ecrevisses 4.90€ Légumes Pome Darphin 2.50€ Charlotte aux Pommes Pome Darphin 2.50€ Menu Enfant à 10.00€ Ballotine de Volaille Soufflé de Pommes De Terre à la Truffe 3.00€				
Ballotine de Canard2.90€Mignon de Veau aux Morilles9.95€Nougat de Foie Gras5.80€Suprême de Poulet au Vin Jaune7.60€Cochon de Lait Farci au Foie Gras5.20€Ris de Veau à la Normande10.40€Opéra de Foie Gras de Canard aux Figues5.90€Filets de Caille crème de Cèpes (x5)8.20€Tatin de Foie Gras5.90€Jambon Braisé à la Normande6.60€MerNoix de Veau crème de Truffe8.90€Bûche de Saumon à l'Aneth et ses perles de Truite5.40€Duo de Ris de Veau et Chapon à la Normande9.60€Saumon fumé Ecossais 2 tranches6.10€Tournedos de Filet de Bœuf aux Herbes10.80€Bavarois de Homard crème de Basilic5.80€Sauté de Chapon aux Chanterelles8.00€Terrine de Lotte et St Jacques5.40€Suprême de Pintade sauce Périgourdine8.20€Vacherin de Gambas et sa crème de Homard5.40€Pavé de Cerf à l'Ardéchoise8.20€Coquille Gastronomique (Langouste, Crabe, Saumon Fumé)6.80€LégumesBaba d'Asperges et d'Ecrevisses4.90€LégumesPyramide de St Jacques à la Tomate confite5.40€Pomme Darphin2.50€Demi-Langouste19.50€Charlotte aux Pommes2.60€Demi-Langouste19.50€Charlotte aux Pommes2.60€Menu Enfant à 10.00€Clafoutis aux Légumes2.60€Ballotine de VolailleSoufflé de Pommes De Terre à la Truffe3.00€		7.80€	<u>Viandes Chaudes</u>	
Nougat de Foie Gras5.80€Suprême de Poulet au Vin Jaune7.60€Cochon de Lait Farci au Foie Gras5.20€Ris de Veau à la Normande10.40€Opéra de Foie Gras de Canard aux Figues5.90€Filets de Caille crème de Cèpes (x5)8.20€Tatin de Foie Gras5.90€Jambon Braisé à la Normande6.60€MerNoix de Veau crème de Truffe8.90€Bûche de Saumon à l'Aneth et ses perles de Truite5.40€Duo de Ris de Veau et Chapon à la Normande9.60€Saumon fumé Ecossais 2 tranches6.10€Tournedos de Filet de Bœuf aux Herbes10.80€Bavarois de Homard crème de Basilic5.80€Sauté de Chapon aux Chanterelles8.00€Terrine de Lotte et St Jacques5.40€Suprême de Pintade sauce Périgourdine8.20€Vacherin de Gambas et sa crème de Homard5.40€Pavé de Cerf à l'Ardéchoise8.20€Coquille Gastronomique (Langouste, Crabe, Saumon Fumé)6.80€Baba d'Asperges et d'Ecrevisses4.90€LégumesPyramide de St Jacques à la Tomate confite5.40€Pomme Darphin2.50€Demi-Langouste19.50€Charlotte aux Pommes2.60€Tatin Arlésienne3.00€Menu Enfant à 10.00€Clafoutis aux Légumes2.60€Ballotine de VolailleSoufflé de Pommes De Terre à la Truffe3.00€	Ballotine de Volaille	2.80€	Magret de Canard sauce au Cidre	9.10€
Cochon de Lait Farci au Foie Gras Opéra de Foie Gras de Canard aux Figues Tatin de Foie Gras 5.90€ Tatin de Foie Gras 5.90€ Mer Bûche de Saumon à l'Aneth et ses perles de Truite Saumon fumé Ecossais 2 tranches Bavarois de Homard crème de Basilic Terrine de Lotte et St Jacques Vacherin de Gambas et sa crème de Homard Coquille Gastronomique (Langouste, Crabe, Saumon Fumé) Baba d'Asperges et d'Ecrevisses Pyramide de St Jacques à la Tomate confite Demi-Langouste Menu Enfant à 10.00€ Ris de Veau et Chapon à la Normande 10.40€ Ris de Veau et Chapon à la Normande 9.60€ Tournedos de Filet de Bœuf aux Herbes 10.80€ Sauté de Chapon aux Chanterelles 8.00€ Sauté de Chapon aux Chanterelles 8.00€ Suprême de Pintade sauce Périgourdine 8.20€ Pavé de Cerf à l'Ardéchoise Légumes Pyramide de St Jacques à la Tomate confite 5.40€ Pomme Darphin 2.50€ Charlotte aux Pommes Alegumes Clafoutis aux Légumes Clafoutis aux Légumes Soufflé de Pommes De Terre à la Truffe 3.00€	Ballotine de Canard	2.90€	Mignon de Veau aux Morilles	9.95€
Opéra de Foie Gras de Canard aux Figues5.90€Filets de Caille crème de Cèpes (x5)8.20€Tatin de Foie Gras5.90€Jambon Braisé à la Normande6.60€MerNoix de Veau crème de Truffe8.90€Bûche de Saumon à l'Aneth et ses perles de Truite5.40€Duo de Ris de Veau et Chapon à la Normande9.60€Saumon fumé Ecossais 2 tranches6.10€Tournedos de Filet de Bœuf aux Herbes10.80€Bavarois de Homard crème de Basilic5.80€Sauté de Chapon aux Chanterelles8.00€Terrine de Lotte et St Jacques5.40€Suprême de Pintade sauce Périgourdine8.20€Vacherin de Gambas et sa crème de Homard5.40€Pavé de Cerf à l'Ardéchoise8.20€Coquille Gastronomique (Langouste, Crabe, Saumon Fumé)6.80€EégumesBaba d'Asperges et d'Ecrevisses4.90€LégumesPyramide de St Jacques à la Tomate confite5.40€Pomme Darphin2.50€Demi-Langouste19.50€Charlotte aux Pommes2.60€Demi-Langouste19.50€Charlotte aux Pommes2.60€Menu Enfant à 10.00€Clafoutis aux Légumes2.60€Ballotine de VolailleSoufflé de Pommes De Terre à la Truffe3.00€	Nougat de Foie Gras	5.80€	Suprême de Poulet au Vin Jaune	7.60€
Tatin de Foie Gras5.90€Jambon Braisé à la Normande6.60€MerNoix de Veau crème de Truffe8.90€Bûche de Saumon à l'Aneth et ses perles de Truite5.40€Duo de Ris de Veau et Chapon à la Normande9.60€Saumon fumé Ecossais 2 tranches6.10€Tournedos de Filet de Bœuf aux Herbes10.80€Bavarois de Homard crème de Basilic5.80€Sauté de Chapon aux Chanterelles8.00€Terrine de Lotte et St Jacques5.40€Suprême de Pintade sauce Périgourdine8.20€Vacherin de Gambas et sa crème de Homard5.40€Pavé de Cerf à l'Ardéchoise8.20€Coquille Gastronomique (Langouste, Crabe, Saumon Fumé)6.80€EégumesBaba d'Asperges et d'Ecrevisses4.90€LégumesPyramide de St Jacques à la Tomate confite5.40€Pomme Darphin2.50€Demi-Langouste19.50€Charlotte aux Pommes2.60€Menu Enfant à 10.00€Clafoutis aux Légumes2.60€Ballotine de VolailleSoufflé de Pommes De Terre à la Truffe3.00€	Cochon de Lait Farci au Foie Gras	5.20€	Ris de Veau à la Normande	10.40€
MerNoix de Veau crème de Truffe8.90€Bûche de Saumon à l'Aneth et ses perles de Truite5.40€Duo de Ris de Veau et Chapon à la Normande9.60€Saumon fumé Ecossais 2 tranches6.10€Tournedos de Filet de Bœuf aux Herbes10.80€Bavarois de Homard crème de Basilic5.80€Sauté de Chapon aux Chanterelles8.00€Terrine de Lotte et St Jacques5.40€Suprême de Pintade sauce Périgourdine8.20€Vacherin de Gambas et sa crème de Homard5.40€Pavé de Cerf à l'Ardéchoise8.20€Coquille Gastronomique (Langouste, Crabe, Saumon Fumé)6.80€EégumesBaba d'Asperges et d'Ecrevisses4.90€LégumesPyramide de St Jacques à la Tomate confite5.40€Pomme Darphin2.50€Demi-Langouste19.50€Charlotte aux Pommes2.60€Menu Enfant à 10.00€Clafoutis aux Légumes2.60€Ballotine de VolailleSoufflé de Pommes De Terre à la Truffe3.00€	Opéra de Foie Gras de Canard aux Figues	5.90€	Filets de Caille crème de Cèpes (x5)	8.20€
Bûche de Saumon à l'Aneth et ses perles de Truite Saumon fumé Ecossais 2 tranches 6.10€ Tournedos de Filet de Bœuf aux Herbes 10.80€ Bavarois de Homard crème de Basilic 5.80€ Sauté de Chapon aux Chanterelles 8.00€ Terrine de Lotte et St Jacques Vacherin de Gambas et sa crème de Homard Coquille Gastronomique (Langouste, Crabe, Saumon Fumé) Baba d'Asperges et d'Ecrevisses Pyramide de St Jacques à la Tomate confite Demi-Langouste 19.50€ Menu Enfant à 10.00€ Ballotine de Volaille Duo de Ris de Veau et Chapon à la Normande 9.60€ Tournedos de Filet de Bœuf aux Herbes 10.80€ Sauté de Chapon aux Chanterelles Suprême de Pintade sauce Périgourdine 8.20€ Pavé de Cerf à l'Ardéchoise Pavé de Cerf à l'Ardéchoise Légumes Pyramide de St Jacques à la Tomate confite 19.50€ Charlotte aux Pommes Clafoutis aux Légumes Clafoutis aux Légumes Soufflé de Pommes De Terre à la Truffe 3.00€	Tatin de Foie Gras	5.90€	Jambon Braisé à la Normande	6.60€
Saumon fumé Ecossais 2 tranches6.10€Tournedos de Filet de Bœuf aux Herbes10.80€Bavarois de Homard crème de Basilic5.80€Sauté de Chapon aux Chanterelles8.00€Terrine de Lotte et St Jacques5.40€Suprême de Pintade sauce Périgourdine8.20€Vacherin de Gambas et sa crème de Homard5.40€Pavé de Cerf à l'Ardéchoise8.20€Coquille Gastronomique (Langouste, Crabe, Saumon Fumé)6.80€EégumesBaba d'Asperges et d'Ecrevisses4.90€LégumesPyramide de St Jacques à la Tomate confite5.40€Pomme Darphin2.50€Demi-Langouste19.50€Charlotte aux Pommes2.60€Tatin Arlésienne3.00€Menu Enfant à 10.00€Clafoutis aux Légumes2.60€Ballotine de VolailleSoufflé de Pommes De Terre à la Truffe3.00€	<u>Mer</u>		Noix de Veau crème de Truffe	8.90€
Bavarois de Homard crème de Basilic5.80€Sauté de Chapon aux Chanterelles8.00€Terrine de Lotte et St Jacques5.40€Suprême de Pintade sauce Périgourdine8.20€Vacherin de Gambas et sa crème de Homard5.40€Pavé de Cerf à l'Ardéchoise8.20€Coquille Gastronomique (Langouste, Crabe, Saumon Fumé)6.80€EégumesBaba d'Asperges et d'Ecrevisses4.90€LégumesPyramide de St Jacques à la Tomate confite5.40€Pomme Darphin2.50€Demi-Langouste19.50€Charlotte aux Pommes2.60€Tatin Arlésienne3.00€Menu Enfant à 10.00€Clafoutis aux Légumes2.60€Ballotine de VolailleSoufflé de Pommes De Terre à la Truffe3.00€	Bûche de Saumon à l'Aneth et ses perles de Truite	5.40€	Duo de Ris de Veau et Chapon à la Normande	9.60€
Terrine de Lotte et St Jacques Vacherin de Gambas et sa crème de Homard Coquille Gastronomique (Langouste, Crabe, Saumon Fumé) Baba d'Asperges et d'Ecrevisses Pyramide de St Jacques à la Tomate confite Demi-Langouste 19.50€ Menu Enfant à 10.00€ Ballotine de Volaille Suprême de Pintade sauce Périgourdine 8.20€ Pavé de Cerf à l'Ardéchoise Pavé de Cerf à l'Ardéchoise Légumes Pomme Darphin 2.50€ Charlotte aux Pommes Tatin Arlésienne Clafoutis aux Légumes Clafoutis aux Légumes Soufflé de Pommes De Terre à la Truffe 3.00€	Saumon fumé Ecossais 2 tranches	6.10€	Tournedos de Filet de Bœuf aux Herbes	10.80€
Vacherin de Gambas et sa crème de Homard5.40€Pavé de Cerf à l'Ardéchoise8.20€Coquille Gastronomique (Langouste, Crabe, Saumon Fumé)6.80€LégumesBaba d'Asperges et d'Ecrevisses4.90€LégumesPyramide de St Jacques à la Tomate confite5.40€Pomme Darphin2.50€Demi-Langouste19.50€Charlotte aux Pommes2.60€Tatin Arlésienne3.00€Menu Enfant à 10.00€Clafoutis aux Légumes2.60€Ballotine de VolailleSoufflé de Pommes De Terre à la Truffe3.00€	Bavarois de Homard crème de Basilic	5.80€	Sauté de Chapon aux Chanterelles	8.00€
Coquille Gastronomique (Langouste, Crabe, Saumon Fumé)6.80€Baba d'Asperges et d'Ecrevisses4.90€LégumesPyramide de St Jacques à la Tomate confite5.40€Pomme Darphin2.50€Demi-Langouste19.50€Charlotte aux Pommes2.60€Tatin Arlésienne3.00€Menu Enfant à 10.00€Clafoutis aux Légumes2.60€Ballotine de VolailleSoufflé de Pommes De Terre à la Truffe3.00€	Terrine de Lotte et St Jacques	5.40€	Suprême de Pintade sauce Périgourdine	8.20€
Baba d'Asperges et d'Ecrevisses4.90€LégumesPyramide de St Jacques à la Tomate confite5.40€Pomme Darphin2.50€Demi-Langouste19.50€Charlotte aux Pommes2.60€Tatin Arlésienne3.00€Menu Enfant à 10.00€Clafoutis aux Légumes2.60€Ballotine de VolailleSoufflé de Pommes De Terre à la Truffe3.00€	Vacherin de Gambas et sa crème de Homard	5.40€	Pavé de Cerf à l'Ardéchoise	8.20€
Pyramide de St Jacques à la Tomate confite5.40€Pomme Darphin2.50€Demi-Langouste19.50€Charlotte aux Pommes2.60€Tatin Arlésienne3.00€Menu Enfant à 10.00€Clafoutis aux Légumes2.60€Ballotine de VolailleSoufflé de Pommes De Terre à la Truffe3.00€	Coquille Gastronomique (Langouste, Crabe, Saumon Fumé)	6.80€		
Pyramide de St Jacques à la Tomate confite5.40€Pomme Darphin2.50€Demi-Langouste19.50€Charlotte aux Pommes2.60€Tatin Arlésienne3.00€Menu Enfant à 10.00€Clafoutis aux Légumes2.60€Ballotine de VolailleSoufflé de Pommes De Terre à la Truffe3.00€	Baba d'Asperges et d'Ecrevisses	4.90€	Légumes	
Demi-Langouste19.50€Charlotte aux Pommes2.60€Tatin Arlésienne3.00€Menu Enfant à 10.00€Clafoutis aux Légumes2.60€Ballotine de VolailleSoufflé de Pommes De Terre à la Truffe3.00€	Pyramide de St Jacques à la Tomate confite	5.40€		2.50€
Menu Enfant à 10.00€Clafoutis aux Légumes2.60€Ballotine de VolailleSoufflé de Pommes De Terre à la Truffe3.00€	Demi-Langouste	19.50€	Charlotte aux Pommes	2.60€
Ballotine de Volaille Soufflé de Pommes De Terre à la Truffe 3.00€	-		Tatin Arlésienne	3.00€
Ballotine de Volaille Soufflé de Pommes De Terre à la Truffe 3.00€	Menu Enfant à 10.00€		Clafoutis aux Légumes	2.60€
			Soufflé de Pommes De Terre à la Truffe	3.00€
	Jambon Braisé à la Normande et 6 Pommes Dauphines		8 Pommes Dauphines	