

Spécialités bouchères crues "maison"

BOEUF :

Rôti de bœuf d'automne

(Bœuf, cèpes, foie gras cru de canard + beurre de cèpes pour sauce)

Rôti de bœuf andalou

(Bœuf, poivron rouge et vert, fromage, poitrine fumée)

Rôti de bœuf Virois

(Bœuf, andouille de Vire, moutarde à l'ancienne)

Rôti de bœuf en croûte

(filet de bœuf, pâte feuilletée, cèpes + beurre de cèpes ou aux morilles pour sauce)

Filet de bœuf royal

(filet de bœuf, ris de Veau + beurre de cèpes ou aux morilles pour sauce)

Rôti de bœuf pistache

(Bœuf, pistache + beurre d'amandes pour sauce)

Rôti de bœuf richelieu

(Rôti bœuf prétranché, roquefort, sauce roquefort)

VEAU :

Rôti de veau savoyard

(Veau, poitrine fumée, fromage)

Rôti de veau richelieu

(Veau, crème fraîche, roquefort + beurre de roquefort pour sauce)

Rôti de veau à la Provençale

(Veau, farce de veau à la tomate, herbes de Provence)

Rôti de veau printanier

(Veau, farce de veau, jardinière de légumes)

Rôti de veau norvégien

(Veau, saumon fumé, crème, citron)

Rôti de veau à la pistache

(Veau, farce de veau aux pistaches + beurre aux pistaches pour sauce)

Rôti de veau maraîcher

(Veau, farce de veau à l'oseille, carottes + beurre à la provençale pour sauce)

Rôti de veau rognon

(Filet de veau, rognon de veau)

Rôti de veau landais

(Veau, farce de veau aux cèpes, foie gras de canard + beurre de cèpes pour sauce)

Rôti de veau aux ris de veau et aux cèpes

(Rôti de veau, ris de veau, farce de veau aux cèpes, beurre de cèpes pour sauce)

AGNEAU**Délice d'agneau**

(Filet d'agneau, beurre d'escargot)

Délice d'agneau oriental

(Filet d'agneau, figues, beurre d'amandes)

Délice d'agneau du berger

(Filet d'agneau, beurre de roquefort, noix)

Épaule d'agneau abricotine

(Epaule d'agneau sans os roulée, abricot sec, Armagnac)

Gigot d'agneau à la provençale

(Gigot d'agneau, beurre provençale)

Gigot d'agneau au crumble provençale

(Gigot d'agneau, crumble d'ail romarin)

PORC**Rôti de porc à la diable**

(Rôti de porc 1/2 sel, moutarde à l'Ancienne)

Rôti de porc à l'ancienne

(Rôti de porc 1/2 sel, oignons frits)

Rôti de porc dauphinois

(Rôti de porc 1/2 sel, saucisse de Morteau, reblochon, oignons frits)

Rôti de porc italien

(Rôti de porc 1/2 sel, olives vertes et noires, tomates séchées)

Rôti de porc aux pruneaux

(Rôti de porc, poitrine fumée, pruneaux, moutarde)

Rôti de porc Antillais

(Rôti porc filet 1/2 sel, noix coco, colombo, boudin antillais)

Rôti de porc savoyard

(Rôti de porc filet, bacon, fromage)

VOLAILLE

Rôti de pintade aux pommes

(pintade sans os, farce de volaille, pommes + beurre de pomme pour sauce)

Rôti de dinde multi-fruits

(dinde, figue, abricots, pruneaux)

Rôti de pintade aux cèpes

(pintade sans os, farce de volaille aux cèpes + beurre de cèpes pour sauce)

Roulé de lapin dauphinois

(lapin sans os, reblochon, saucisse de Morteau)

Roulé de lapin aux pruneaux

(lapin sans os, poitrine fumée, pruneaux, moutarde)

Rôti de canette aux poires

(canette sans os, farce de volaille, poires + beurre de fruits pour sauce)

Rôti de canette aux pêches

(canette sans os, farce de volaille, pêches + beurre d'orange pour sauce)

Rôti de canette exotique

(canette sans os, farce de volaille, citron et miel)

Rôti de dinde forestier

(filet de dinde, farce de volaille, champignons, beurre de cèpes pour sauce)

Rôti de dinde périgourdin

(filet de dinde, farce de volaille, pruneaux, Cognac)

Rôti de dinde surprise

(filet de dinde, farce de volaille aux pommes, boudin blanc, beurre de pomme pour sauce)

Rôti de dinde Montagnard

(Dinde, fromage, lard fumé, saucisse montbéliarde)

Perle de aux fruits des bois

(caille sans os, farce fine de volaille aux fruits rouges, beurre de fruit pour sauce)

Rôti de lapin à la viroise

(lapin sans os, pomme, andouille Vire)

Rôti de canette au Cranberry

(canette sans os, farce de volaille au Cranberry)

LES INDIVIDUELS

Émincé de porc à la provençale
 Émincé de canard aux poires
 Émincé de veau crème légume
 Émincé de volaille aux petits légumes
 Émincé de bœuf à la Bordelaise
 Émincé d'agneau aioli
 Émincé de porc au curry
 Émincé de volaille à la normande
 Paupiette de veau
 Paupiette de veau à la Provençale
 Arrostiti
 Pavé cauchois
 Pavé d'Yvetot
 Pavé Normand
 Pavé Savoyard
 Amandine d'agneau
 Milanaise
 Hachou d'agneau au Roquefort et aux noix
 Escalope de veau Cordon bleu
 Escalope de veau Normande
 Escalope de veau Norvégienne
 Escalope de porc au curry
 Cuisse de poulet à l'estragon
 Cuisse de pintade à la Normande
 Cuisse de poulet Savoyarde

Nos sauces « Maison »

Sauce chasseur - Sauce Provençale - Sauce aux morilles - Sauce poivre vert - Sauce coq au vin - Sauce marchand de Vin - Sauce curry -

Nos beurres « Maison »

Beurre d'escargot - Beurre de Roquefort - Beurre d'amandes - Beurre de cèpes - Beurre d'orange - Beurre au pain d'épices - beurre de fruits rouges

Gilles et Christine DUMESNIL
Ainsi que leur équipe
Sont à votre service et vous remercient