

# Les Viandes

*Les escalopes de ris de veau poêlées meunière*  
*Servies sur une Sauce au Champagne* 150 g  
Buisson de tagliatelles

Le Carré d'Agneau Simplement Rôti, Court Jus à l'Ail et Herbes Fraîches

La Tête de Veau pochée en Tortue, Palette de Petits Légumes, Sauce Gribiche

Le Rognon de Veau Entier Braisé au Genièvre Accompagné de Spätzle Sautés au Beurre

Le Parfait de Volaille Fermière en Vapeur de petits légumes aux herbes aromatiques

## **Pièces de bœuf**

L'Entrecôte poêlée sur une réduction de Pinot Noir des Côtes de Toul	300 gr
Le Filet de Bœuf Poêlé sur une Fricassée de Champignons de nos Forêts	250 gr
Le Mini Filet de Bœuf Grillé Nature	150 gr
La Cote de Bœuf 1 personne cuisinée selon votre goût	400 gr