

## PLATS

---

- Poule au pot
- Jambon à l'os rôti au cidre
- Basse côte de boeuf braisée sauce poivre et/ou camembert
- Suprême de volaille cuit à basse température sauce normande ou au pommeau de Normandie
- Blanquette de Volaille à l'ancienne
- Filet mignon de cochon rôti aux pommes (à la crème d'andouille de Vire ou autres sauces)
- Fricassée de volaille (sans os) à la normande
- Blanquette de veau à l'ancienne
- Navarrin de cochon au curry (colombo) et ses petits légumes
- Veau Marengo - pomme vapeur
- Carbonnade de boeuf flamande
- Tripes à la mode de Caen

## PLATS

---

- Rognons de boeuf au madère et champignons
- Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne
- Navarin d'agneau
- Parmentier de lieu aux petits légumes
- Cassolette de Saumon, fondue de poireaux à la crème d'oseille
- Dos de cabillaud rôti à la crème de chorizo
- Couscous au poulet (viande supplément à définir)
- Effiloché d'épaule de cochon sauce barbecue
- Choucroute de lieu noir à la moutarde à l'ancienne
- Choucroute garnie 3 viandes (saucisse de fracfort, saucisse de Montbéliard, Saucisson à l'ail)
- Paëlla chorizo, poulet, moules, crevettes, calamars
- Paëlla royale avec langoustine
- Rougail saucisse
- Cassoulet 5 viandes maison (480g minimum)

## ACCOMPAGNEMENT

---

- Ecrasé de patate douce
- Ecrasé de pomme de terre
- Gratin de pomme de terre
- Poêlée de légumes
- Poêlée d'haricots vert à l'ail
- Tagliatelle aux légumes
- Riz aux petits légumes
- Riz créole
- Penne à la crème d'oignon et poivron
- Pomme de terre sautée à l'ail
- Pomme sarladaise
- Gratin de légumes divers (choux fleur, carotte, courgette, aubergine, brocolis)