



Les entrées

Miniatures apéritives
Foie gras de canard
Homard Royal
Vol au vent aux Ris de veau

L'Agneau de Lait

Gigot de 4 à 6 pers
Epaule de 2 à 3 pers



Nature ou mariné aux Piments d'Espelette

L'Agneau de 100 jours affinage 3 semaines

Gigot entier ou raccourci de 7 à 12 pers
Epaule à plat de 4 à 6 pers
Selle 3 à 4 pers *nature ou au beurre de romarin*
Noix de Gigot et sa souris *nature, au beurre de romarin ou marinée aux piments d'Espelette*
Carré d'agneau *nature ou mariné aux piments d'Espelette*
Noisette d'agneau *nature ou au beurre de romarin*

Le Bœuf race Limousine affinage + de 40 jours

Exceptionnel!

- Côte de Boeuf
- Rôti de Coeur de Rumsteck
Nature ou au beurre maître d'hôtel



Le Veau de lait race Limousine Extra!

Rôti de Veau dans le quasi
T bone de *Veau nature ou mariné aux piments d'Espelette*
Rôti de Veau "Corse" *Lonzo et Comté*

La cuisine

Souris d'agneau confites aux piments d'Espelette
Sauté de Poularde aux Girolles

Les accompagnements

- Tatin de ratatouille
- Feuilleté printanier
- Bavarois courgette et tomates confites nouvelle recette !
- Bavarois aux Girolles
- Gratin Dauphinois
- Pommes dauphine

Tél Boucherie :02.35.70.05.11

Tél Épicerie :02.35.70.11.61 contact@maisongreau.com