CUISINE A LA PART :

★ Dinde fermière rôtie aux marrons	9,00€
★ Magret de canard sauce poivre vert ou échalotes	7,30€
★ Coq au vin blanc d'Alsace ou vin de Bourgogne	7,30€
★ Cuisse de canette aux cèpes	7.30€
★ Pavé de biche Rossini sauce périgourdine	8,60€
★ Civet de gibier	8.60€
★ Noix de chevreuil grand veneur avec sa pomme sucrée	8.90€
★ Charolais en croute sauce madère ou échalotes (3 pers min)	9,50€
★ Délice de veau aux morilles	7,60€
★ Gigolette de pintade aux girolles	7,60€
★ Chapon à la jurassienne	7,80€
★ Tournedos canard sauce périgourdine et son fond d'artichaut	8,00€
★ Emincé de chapon et ses mousserons	7,80€
★ Noisette de veau sauce morilles et son jumbo foie gras	8,30€

POUR LES FETES ET AU QUOTIDIEN :

★ Mini pâté croute de soirée maison	21,50 €
★ Richelieu pâté croute maison	22,00 €
★ Pâté croute Maison	22,00 €
★ Pâté croute lapin moutarde noisettes maison	27,00 €

NOS VOLLAILES FERMIERE :

- ★ Oies Chapons Cailles Dindonnes Poulets …….
- ★ Poulardes Pintades Pigeons Volailles de Bresse…….

SELECTION DES MEILLEURES VIANDES :

- ★ Bœuf Charolais …
- ★ Pierrade – Fondue – Rosbif – Filet de Bœuf – Cœur de Charolais …
- ★ Roti de veau Saint-Roch – Gigot …

BOUCHER • CHARCUTIER • TRAITEUR

Samuel

GOUTTENOIRE

La maison Gouttenoire vous souhaite de joyeuses fêtes gourmandes !

128 RUE DE CHARLIEU / ST SYMPHORIEN DE LAY
42300 ROANNE 0477647699
04 77 71 70 34

POISSON A LA PART

★ Cassolette lotte noix de Saint-Jacques sauce safranée	9,90€
★ Queue de langouste américaine	23,50€
★ Coquille Saint-Jacques	8,80€
★ Filet de loup sauce muscadet ou champagne	7,20€
★ Filet de saumon sauce champagne	7,50€
★ Lotte américaine	9,60€
★ Cassolette saumon cabillaud fondue poireaux	7,60€
★ Mousseline cabillaud sauce crevettes	7,20€

POISSONS FROID A LA PART :

*

★ Médaillon de saumon	3,30€
★ Médaillon julienne nature	3,10€
★ Médaillon de saumon farci aux légumes	3,40€
★ Terrine lotte de Saint-Jacques	3,60€
★ Médaillon duo de saumon et de julienne	3,30€
★ Médaillon de langouste (120g la part)	15,00€
★ Queue langouste mayonnaise	22,00€

NOS PRODUIT HAUT GAMME :

★ Boudins blancs truffés (Truffe bourgogne) à 1%	35,00€
★ Escargots (La douzaine)	9,00€
★ Cervelas truffé (truffe bourgogne)	43,50€
★ Foie gras de canard maison	180,00€
★ Foie gras demi-gros par Kg	120,00€
★ Saumon fumé artisanal	86,00€

TERRINES A LA PART :

★ Canard pistaché	3,00€
★ Lapin aux noisettes	3,00€
★ Marcassin aux cèpes	3,00€
★ Chevreuil à l'armagnac	3,00€
★ Rillettes de canard	3,00€

BALLOTINES A LA PART :

★ Volaille truffée	3,20€
★ Faisan aux griottes	3,20€
★ Supreme de canard	3,20€
★ Ballotine de pintade forestière	3,20€

FEUILLETES : Individuelle ou A la part a partir de 3 pers

★ Aux jambon et champignons	2,80€ / 3,20€
★ Aux fruits de mer	3,20€ / 3,80€
★ Aux escargots de Bourgogne	3,00€ /3,80€
★ Aux grenouilles	3,00€ / 3,80€
★ Au ris de veau	3,20€ / 4,40€

LEGUMES A LA PART :

★ Gratin Dauphinois	3,50€
★ Gratin Dauphinois aux cèpes ou Fourme d'Ambert	3,60€
★ Gratin Dauphinois aux éclats de marrons	3,60€
★ Champignons au provençal	3,30€
★ Soufflé de courgettes	3,30€
★ Pommes dauphines (par 6)	2,60€
★ Flan de carottes et courgettes	1,80€
★ Timbale risotto forestier	4,00€