

<i>½ Pigeonneaux farci, désossé et reconstitué aux Senteurs des Bois</i>	10€00
<i>Filet de Pigeonneau à la Zingara</i>	10€90
<i>Caille désossée farcie Sauce Forestière ou Sauce aux Griottes</i>	9€50
<i>Suprême de Caille au Foie Gras, cuisses confites aux Epices sauce Albufera</i>	9€50
<i>Fondant de Pintadeau au Cœur de Foie Gras sauce Argenteuil</i>	9€30
<i>Pintadeau farci Sauce Forestière</i>	7€40
<i>Coq au Vin</i>	6€50
<i>Coq au Champagne</i>	7€40
<i>Filet de Canard aux Cèpes, ou au Poivre Vert, ou aux Epices Douces et Fruits Secs</i>	8€00
<i>Cuisse de Canard aux Cèpes, ou au Poivre Vert, ou à l'Orange</i>	6€75
<i>Gigollette de Canard désossée farcie à la mousse de Foie Gras sauce Trompettes des Maures</i>	8€50
<i>Gigollette de Canette farcie aux Agrumes sauce Myrtilles, vinaigre de Framboise</i>	8€50
<i>Jambonnette de Volaille Sauce Chasseur</i>	7€80
<i>Dodeline de Volaille aux Petits Légumes sauce Noilly Pratt</i>	7€80
<i>Chartreuse de Volaille sauce Champagne</i>	9€95
<i>Haut de Dinde aux Marrons</i>	6€80
<i>Gigollette de Pintade aux Senteurs des Bois</i>	7€90
<i>Suprême de Pintade Lucullus aux Cèpes ou sauce Ivoire</i>	9€30
<i>Dos de Pintade Jaune, farce fine aux herbes sauce Ivoire</i>	8€60
<i>Roulade de Poulet de Bresse farci au Coulis d'Ecrevisses</i>	9€20