

Boucher

DU 13 AU 19 OCTOBRE

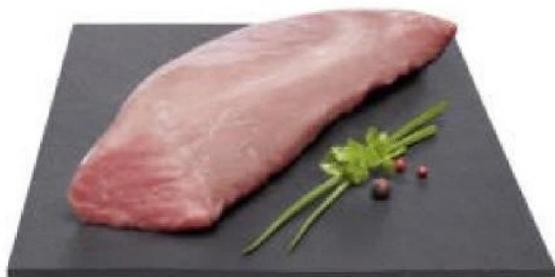
Accord METS & VIN

Le Mouton Cadet Bio rouge peut accompagner un gigot rôti à l'ail et aux herbes (romarin, thym). Le côté fruité et les tanins souples accompagnent la chair de l'agneau sans la dominer. L'idéal est une cuisson classique au four, jus simple, ail en chemise



19€90
LE KG

Gigot raccourci *** à rotir
Agneau
ORIGINE
PAYS DE GALLES



11€50
LE KG

Filet Mignon
Porc
ORIGINE
ESPAGNE



19€99
LE KG

Épaule ** semi-désossée à rotir
Agneau
ORIGINE
PAYS DE GALLES



20€90
LE KG

Gigot tranche sans os *** à griller
Agneau
ORIGINE
PAYS DE GALLES



23€90
LE KG

Côte *** à griller en caissette
Agneau
ORIGINE
PAYS DE GALLES