

Entrées froides**le kg****€**

Jambon à l'os		21,90
Galantine de Volaille		22,90
Rillettes de Canard		29,90
Terrine de Lapin aux Noisettes		22,90
Terrine de Canard aux Girolles et Foie gras		32,90
Terrine de Ris de Veau aux Morilles		30,90
Pâté en croûte de canard		20,90
Foie Gras de Canard "Maison"		120,00

Assortiment de charcuterie :	/pers	6,00
j. sec, andouille, rosette, s. ail, salami, galantine		

Entrées froides "POISSONS"**€**

Coquille au Crabe	(pièce)	4,70
Coquille de Saumon	(pièce)	4,70
Coquille de Colin	(pièce)	4,70
Coquille de Langouste	(pièce)	10,00
Demi-langouste à la Parisienne	(pièce)	20,00
Médaille de Saumon	/pers.	6,00
Saumon fumé	le kg	80,00
Terrine de Poisson	le kg	32,90
Aumônière de saumon fumé et cocktail de crevettes	(pièce)	9,00

Entrées chaudes**€**

Feuilletés à apéritif assortis	(pièce)	0,45
(large choix)		
Bouchée à la reine	(pièce)	3,50
Bouchée de jambon d'York	(pièce)	3,50
Escargot pur beurre	(la douzaine)	9,00
Cassolette ris de veau aux morilles	(pièce)	15,00
Cassolette ris de veau aux girolles	(pièce)	13,50
Feuilleté de Ris de veau	(pièce)	9,50
Feuilleté au Chaource	(pièce)	4,50
Feuilleté d'escargots s. champenoise	(pièce)	7,00

Entrées chaudes "POISSONS"**€**

Bouchée aux Fruits de Mer	(pièce)	4,80
Coquille de Fruits de Mer	(pièce)	4,80
Cassolette de fruits de Mer	(pièce)	5,80
Coquille Saint-Jacques	(pièce)	5,00
Cassolette sole St Jacques lit poireaux /pers.		10,00
Cassolette Lotte s. américaine /poireaux /pers		10,00
Fricassée de St Jacques	/pers	19,00
Aile de Raie sauce Beurre blanc	/pers	9,00
Filet de Sole sauce Normande	/pers	9,00
Filet de Bar s. beurre blanc	/pers.	11,00
Filet de Saint Pierre sauce Champagne <u>ou</u>		11,00
sauce Impériale		
Saumon s. Oseille <u>ou</u> s. Impériale	/pers	10,00
Médaille de sole à la Royale	/pers	10,00
Lotte à l'Américaine	/pers	11,00
Filet de Daurade sauce provençale	/pers	11,00
Feuilleté de St Jacques	(pièce)	9,50

NOTRE CARTE 2026

Nos viandes par personne

€

2 Brochettes de filet de caille au miel et poivre vert	13,00
Souris d'agneau sauce morilles	11,00
Suprême de pintade sauce morilles <u>ou</u> champagne	11,00
Cuisse de canard au poivre vert	10,00
Magret de canard poivre vert <u>ou</u> sauce forestière	13,00
Cuisse de coq au vin entière	12,00
Jambon à l'os : sauce porto <u>ou</u> chablis <u>ou</u> madère	10,00
Jambon à l'os <u>en croûte</u> avec même choix de sauce	10,00
Porcelet grillé	11,00
Jambon de porcelet grillé	13,00
Moelleux de porcelet sauce morilles	12,00
Filet de bœuf en croûte sauce Madère <u>ou</u> Porto	13,00
Grenadin de veau sauce morilles	13,50
Noix de veau sauce morilles	11,00
Rognons de veau à la crème <u>ou</u> sauce porto	10,00
Filet mignon de porc en croûte sauce morilles	11,00

Garniture 3 légumes : tomate provençale, fagot de haricots verts et 3 pommes dauphines	4,00
---	------

EN PLAT DE 4 PERSONNES :

Tartiflette	10,00
Choucroute	12,00
Couscous	12,00
Paëlla	14,00
Cassoulet	12,00

LE VAL D'ORVIN
Maison Denis Jean-Michel

CHARCUTIER - TRAITEUR

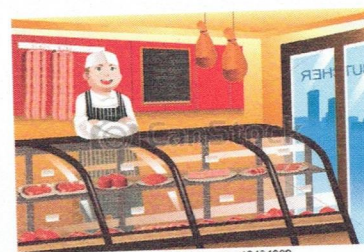


NOTRE CARTE 2026



Retrouvez-nous :

Vente ambulante : Aube, Yonne, Seine-et-Marne
Marché de Bray-sur-Seine le vendredi matin
Marché de Nogent-sur-Seine le samedi matin



© Can Stock Photo - csp18434062

Tel : 03/25/39/13/11

jean-michel.denis7@wanadoo.fr

<https://www.levaldorvin.com>

ipns

ne pas jeter sur la voie publique