



EXCELLENCE FRANÇAISE  
— DEPUIS 2000 —

# **Menu Auberge**

## **Dégustation en sept Services**

**85.00 €**



***La Terrine de Foie Gras au Pineau des Charentes Pain Bucheron***  
*Foie Gras terrine with Pineau des Charentes*



***La Mousseline de Cabillaud et son Velouté de Cresson***  
*Cod Mousseline with Watercress on Mellow*



***Les Saint-Jacques Lardées en Beurre Blanc***  
*Scallops Lardées in White Butter*



***Interlude***



***Escalope de Ris de Veau, aux Morilles à la Crème***  
*Cutlet of Sweetbreads with Morels and Cream*



***Le Chariot de Fromages***  
*Trolley Cheese*



***Le Feuilleté de Poire Flambé d'Olivet***  
*Flaky Pastry Tart with Pear Flambé in Pear Liqueur*

***Menu servi pour toute la table***  
***Menu for all Customers of Table***

***Tous nos prix sont service et T.V.A. compris hors Boissons***  
***All prices included service and taxes. Drinks are not included*** Mars 2020



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS