

****

***Menu Carte***

***45.00€ Entrée, Plat, Dessert***

***52.00€ Entrée, Poisson et Viande, Dessert***

***\*Supplément de 8.00€ Sur Prix du menu\****

***LES ENTRÉES***

***Le Carpaccio de Saumon Mariné, Œuf à la Neige 21.00€ \*Les Croustillants de Langoustines au Basilic, Tartare de Poire d’Avocat\* 29.00€***

***La Fricassée de Pied de Porc, Copeaux de Foie Gras 19.00€***

***Le Millefeuille de Tomate et son Pancake Mousse de Parmesan 18.00€***

***LES POISSONS***

***Le Filet de Mulet, Beurre Jaune 22.00€***

***L’Escalope de Saumon Grillée, Sauce Amande 21.00€***

***La Bonite Meunière, Sauce Citron et Sauge 22.00€***

***\* Les Saint-Jacques Lardées en Beurre Blanc\* 32.00€***

***LES VIANDES***

***Le Quasi de Veau à l’Estragon 24.00€ 26.00 € Le Filet de Bœuf Cordon Rouge au Foie gras 29.00 €***

***Le Filet de Bœuf Grillé à la Plancha 25.00€***

***Le Filet Mignon de Porc, Sauce à la Moutarde Fine d’Orléans 21.00€***

***L’Effiloché de Volaille, Façon Pot-au-feu 20.00€***

***\*Le Filet de Bœuf, Cordon Rouge, au Foie Gras (Création D.Salmon)\* 29.00€***

***\*Escalope de Ris de Veau, aux Morilles à la Crème (Spécialité de L’Auberge)\* 29.00€***

***LES DESSERTS***

***Panna Cota Coulis exotique et ses Fruit de Saisons 12.00€***

***Le Moelleux Chocolat et sa Glace 12.00€***

***Le Feuilleté de Poire Flambé d’Olivet (Spécialité de l’Auberge) 12.00€***

***La Fraise dans tous ses Etats 12.00€***

***Déclinaison autour du Citron***

***Tous nos Prix sont Service et T.V.A. Compris. Hors Boissons***

***All Prices Included Service and Taxes. Drinks are Not Included Juin 2020***

