

****

***Menu Carte***

***45.00€ Entrée, Plat, Dessert***

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

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

***LES ENTRÉES***

***La Terrine de Foie Gras Marbrée Langue de Veau 24.00€***

***Le Bavarois Tomate et sa Mousse de Chèvre 19.00€***

***Le Carpaccio de St Jacques Mariné au Paprika et Carpaccio de Veau\*\* 25.00€***

***La Poire Rôtie et Son Tartare de Saumon, Glace Roquefort 21.00€***

***LES POISSONS***

***Lotte Grillée à la Plancha, Beurre Blanc au Thym Citron 25.00€***

***Le Filet de Merlu, Crème d’Estragon 24.00€***

***Espadon Grillé à la Plancha, Sauce Coriandre 28.00€***

***LES VIANDES***

***Le Tournedos de Canard, Sauce Bordelaise 21.00€***

***Le Filet de Bœuf Sauce Choron (ou grillé) 25.00€***

***Les Sot-l’y-Laisse de Dinde, Sauce Grand-Mère 21.00€***

***Escalope de Ris de Veau, Sauce Morille (Spécialité de L’Auberge)\*\* 29.00€***

***LES DESSERTS***

***L’Assiette de Cinq Fromages Affinés de Notre sélection 12.00€***

***Le Granité et ses Fraises 12.00€***

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

***L’Île au Citron/Basilic, Note Exotique 12.00€***

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

 ***All Prices Included Service and Taxes. Drinks are Not Included Juin 2021***

 ***Menu Enfant à 17.00 €***

