Auberge de Vienne
RESTAURANT

EXCELLENCE FRANÇAISE
DEPUIS 2000

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 Déclinaison d'Asperges	*19.00€*
*Le Pressé de Foie Gras aux Tomates Confites***	*23.00€*
Le Chaud/Froid de Langue et Fraise de Veau, Sauce Ravigote	*21.00€*
La Salade Printanière: cœur d'artichaut, œuf poché, magret de canard, pignon de pain	*18.00€*

LES POISSONS

Lotte Grillée à la Plancha, Sauce à l'Oseille	*25.00€*
Le Filet de Merlu, Sauce au Vin Jaune	*21.00€*
*Les Croustillants de Langoustines, Sauce Crustacés***	*29.00€*

LES VIANDES

Le Quasi de Veau, Sauce au Romarin	*25.00€*
Le Filet de Bœuf au Poivre (ou grillé)	*25.00€*
Le Râble de Lapin, Sauce à la Moutarde Fine d'Orléans	*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 Moelleux au Chocolat, et sa Glace	*12.00€*
Le Feuilleté de Poire Flambé d'Olivet (Spécialité de l'Auberge)	*12.00€*
La Tarte Rhubarbe Autrement, et sa Glace	*12.00€*

Tous nos Prix sont Service et T.V.A. Compris. Hors Boissons
All Prices Included Service and Taxes. Drinks are Not Included ***Mai 2021***

Menu Enfant à 17.00 €

ASSOCIATION FRANÇAISE DES MAÎTRES RESTAURATEURS