



EXCELLENCE FRANÇAISE  
— DEPUIS 2000 —

## Menu Carte

47.00€ Entrée, Plat, Dessert

55.00€ Entrée, Poisson et Viande, Dessert

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

### LES ENTRÉES

<i>La Terrine de Foie Gras Mariné au Pineau des Charentes **</i>	25.00€
<i>La Tulipe de Fraise de Veau, Œuf Poché</i>	21.00€
<i>Le Vol au Vent de Moules Marinière, Salade à l'Huile de Sésame</i>	24.00€
<i>Le Cappuccino d'Asperge de Tigy à l'Huile de Truffe</i>	21.00€

### LES POISSONS

<i>Les Noix de Saint-Jacques Lardé en Beurre Blanc**</i>	29.00€
<i>La Ballottine de Filet de Merlan Cœur de Thon Rouge, Sauce à l'Oseille</i>	23.00€
<i>Le Filet de Bar en Croûte de Mendiant</i>	25.00€

### LES VIANDES

<i>Le Mignon de Porc Façon Orloff</i>	24.00€
<i>Le Filet de Bœuf Sauce Porto</i>	25.00€
<i>Médallions de Selle d'Agneau à la Crème d'Ails</i>	24.00€
<i>Escalope de Ris de Veau, Sauce Morilles (Spécialité de L'Auberge)**</i>	29.00€

### LES DESSERTS

<i>L'Assiette aux Cinq Fromages Affinés de Notre sélection</i>	12.00€
<i>La Langue de Chat Croquante, Crème Caramel Beurre Salé à la Mascarpone</i>	12.00€
<i>Le Feuilleté de Poire Flambé d'Olivet (Spécialité de l'Auberge)</i>	12.00€
<i>La Tarte au Citron Autrement</i>	12.00€

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

Mai 2022

**Menu Enfant à 17.00 €**



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS