



EXCELLENCE FRANÇAISE
— DEPUIS 2000 —

Menu Carte à Emporter

38.00€ Entrée, Plat, Dessert

44.00€ Entrée, Poisson et Viande, Dessert

****Supplément de 6.50€ Sur Prix du menu**

LES ENTRÉES

<i>La Terrine de Foie Gras Mariné au Pineau des Charentes **</i>	21.00€
<i>La Tulipe de Fraise de Veau, Œuf Poché</i>	17.50€
<i>Le Vol au Vent de Moules Marinière, Salade à l'Huile de Truffe</i>	20.00€
<i>Le Duo de Cabillaud Fumé Maison et sa Rillettes de Truite à l'Aneth</i>	17.50€

LES POISSONS

<i>Le Filet de Lieu Noir en Ecaille d'Andouille de Jargeau</i>	19.50€
<i>Le Filet de Bar en Croûte de Mendiant</i>	21.00€

LES VIANDES

<i>Le Mignon de Porc Façon Orloff</i>	20.00€
<i>Les Sot-l'y-Laisse de Dinde Façon Coq au Vin</i>	20.00€
<i>Escalope de Ris de Veau, Sauce Morilles (Spécialité de L'Auberge)**</i>	24.50€

LES DESSERTS

<i>L'Assiette aux Cinq Fromages Affinés de Notre sélection</i>	10.00€
<i>La Langue de Chat Croquante, Crème Caramel Beurre Salé à la Mascarpone</i>	10.00€
<i>Le Feuilleté de Poire Flambé d'Olivet (Spécialité de l'Auberge)</i>	10.00€
<i>La Mousse Banane et son Chocolat Croquant</i>	10.00€

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

Mars 2022



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS