



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>Terrine de Biche aux Noisettes</i> | 16.00€ |
| <i>Duo de Truite en Mousse et son Fumé Maison</i> | 18.50€ |
| <i>Samoussas d'Andouille de Jargeau aux Pommes, Compotée d'Oignons</i> | 17.50€ |
| <i>Purée de Cucurbitacée Espuma de Lard et Châtaignes</i> | 16.00€ |

LES POISSONS

| | |
|--|---------------|
| <i>Medaillon de Lotte, Sauce au Cidre</i> | 21.00€ |
| <i>Dos de Cabillaud en Croûte de Parmesan</i> | 20.00€ |
| <i>Brochette de Saint-Jacques Lardée en Beurre Blanc**</i> | 24.50€ |

LES VIANDES

| | |
|--|---------------|
| <i>Pavé de Faon Sauce aux Figues</i> | 20.00€ |
| <i>Filet de Bœuf Sauce à la Fourme d'Ambert (ou grillé)</i> | 21.00€ |
| <i>Onglet de Veau Crème de Topinambour</i> | 19.50€ |
| <i>Escalope de Ris de Veau, Sauce aux Morilles (Spécialité de L'Auberge)**</i> | 24.50€ |

LES DESSERTS

| | |
|--|---------------|
| <i>L'Assiette de Cinq Fromages Affinés de Notre sélection</i> | 10.00€ |
| <i>L'Agrume dans tous ses états</i> | 10.00€ |
| <i>Le Feuilleté de Poire Flambé d'Olivet (Spécialité de l'Auberge)</i> | 10.00€ |
| <i>Crumble de Pomme Tuiles aux Amandes et sa Glace</i> | 10.00€ |

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

All Prices Included Service and Taxes. Drinks are Not Included **Octobre 2022**

Menu Enfant à 18.00 €



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS