

## Menu Carte

48.50€ Entrée, Plat, Dessert 57.00€ Entrée, Poisson et Viande, Dessert \*\*Supplément de 9.00€ Sur Prix du menu

## LES ENTRÉES

Rose de Betterave Mousse de Chèvre aux Fines Herbes	<i>23.00€</i>
Céviché de Dorade, Pomme Granny	<i>23.00€</i>
Terrine de Foie Gras et son Chutney Maison**	32.00€
<u>LES POISSONS</u>	
Pavé de Mahi Mahi, Sauce Bécasse	26.00€
Filet de Doré, Sauce Citron	<i>26.00€</i>
Filet de Sandre, Crème d'Ail Noir**	32.00€
<u>LES VIANDES</u>	
Quasi de Veau, Sauce Forestière	26.00€
Filet de Bœuf, Sauce Echalote Roti	<i>26.00€</i>
Ballotine de Volaille Farci à la Fourme d'Ambert, Sauce Légèrement Poivrée	26.00€
<u>LES DESSERTS</u>	
L'Assiette de Cinq Fromages Affinés de Notre sélection	12.00€
Le Sablé Diamant, Mousse Exotique, Chocolat Blanc	12.00€

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

Le Feuilleté de Poire Flambé d'Olivet (Spécialité de l'Auberge)

Le Coulant Chocolat et sa Glace

All Prices Included Service and Taxes. Drinks are Not Included Octobre 2025

*12.00€* 

*12.00€* 

Menu Enfant à 20.00 €

