

****

***Menu Carte***

***45.00€ Entrée, Plat, Dessert***

***52.00€ Entrée, Poisson et Viande, Dessert***

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

***LES ENTRÉES***

 ***Saumon Fumé Maison, Sauce Crème, Moutarde d’Orléans, Miel 23.00€ \*Duo de Carpaccio de Bœuf mariné et Saint Jacques Fumées Maison\* 29.00€***

 ***Croustillant de Poire de Terre au Foie Gras, Pickles d’Oignon Rouge 24.00€***

 ***Terrine de Sanglier et ses Rillons 18.00€***

***LES POISSONS***

 ***L’Aile de Raie Pochée, Sauce Moutarde et Thym 22.00€***

 ***Le Filet de Cabillaud, Poché au Lait, et sa Béarnaise de la Mer 24.00€***

 ***Le Filet de Sandre Grillé, Sauce Riesling 24.00€***

***\* Les Saint-Jacques en Croûte de Sésame, Sauce Bercy\* 32.00€***

***LES VIANDES***

 ***Brochette de Biche, Sauce Groseille 24.00€ 26.00 € Le Filet de Bœuf Cordon Rouge au Foie gras 29.00 €***

 ***Filet de Bœuf Grillé à la Plancha 25.00€***

 ***Suprême de Pintade, Farci aux Abricots 23.00€***

 ***Duo de Col-vert, et son Jus 25.00€***

***\* Filet de Bœuf, Cordon Rouge, au Foie Gras (Création D.Salmon)\* 29.00€***

***\*Escalope de Ris de Veau, Sauce Crémée aux Cèpes (Spécialité de L’Auberge)\* 29.00€***

***LES DESSERTS***

***Assiette de Cinq Fromages Affinés de Notre sélection 12.00€***

***Le Mi-cuit Inversé, et sa Glace Stracciatella 12.00€***

***Le Feuilleté de Poire Flambé d’Olivet (Spécialité de l’Auberge) 12.00€***

***Comme un Vin Chaud, Glace Sirop d’Erable 12.00€***

***Compressé de Pommes au Calvados, Crème Brulée, Comme un Mille Feuille 12.00€ Pavlova aux Agrumes 12.00€***

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

 ***All Prices Included Service and Taxes. Drinks are Not Included Octobre 2020***

 ***Menu Enfant à 17.00 €***

