



EXCELLENCE FRANÇAISE
— DEPUIS 2000 —

Menu Carte

46.00€ Entrée, Plat, Dessert

54.00€ Entrée, Poisson et Viande, Dessert

**Supplément de 8.00€ Sur Prix du menu

LES ENTRÉES

<i>La Terrine de Foie Gras en Cœur d'Abricot**</i>	25.00€
<i>Le Velouté de Lentille Corail et Haddock Fumé</i>	19.00€
<i>Le Carpaccio de Bœuf Mariné aux Câpres</i>	24.00€
<i>La Trilogie de Rillettes de Poisson (Truite, Dorade, Merlan)</i>	21.00€

LES POISSONS

<i>Le Duo de Julienne Amandine et Sandre</i>	26.00€
<i>Le Dos de Cabillaud Lardé au Chèvre</i>	25.00€
<i>Les Filets de Maquereaux Sauce Agrume</i>	23.00€

LES VIANDES

<i>Le Suprême de Patte Bleue Farci à la Moutarde Martin Pouret et Romarin</i>	21.00€
<i>Le Filet de Bœuf Marchand de Vin et sa Moelle</i>	25.00€
<i>L'Effilochée de Joue de Bœuf au Cidre</i>	21.00€
<i>Escalope de Ris de Veau, Sauce Morille (Spécialité de L'Auberge)**</i>	29.00€

LES DESSERTS

<i>L'Assiette de Cinq Fromages Affinés de Notre sélection</i>	12.00€
<i>Le Nougat Glacée (Nougatine, Noisette, Raisin de Corinthe)</i>	12.00€
<i>Le Feuilleté de Poire Flambé d'Olivet (Spécialité de l'Auberge)</i>	12.00€
<i>Le Bavarois de Pêche aux Poivre Vert</i>	12.00€

Tous nos Prix sont Service et T.V.A. Compris. Hors Boissons
All Prices Included Service and Taxes. Drinks are Not Included **Septembre 2021**

Menu Enfant à 17.00 €



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS