

****

***Menu Carte à Emporter***

***38.00€ Entrée, Plat, Dessert***

***44.00€ Entrée, Poisson et Viande, Dessert***

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

***LES ENTRÉES***

***La Terrine de Foie Gras Marbrée Langue de Veau 20.00€***

***Le Bavarois Tomate et sa Mousse de Chèvre 16.00€***

***Le Carpaccio de St Jacques Mariné au Paprika et Carpaccio de Veau\*\* 21.00€***

***La Poire Rôtie et son Tartare de Saumon 17.50€***

***LES POISSONS***

***Lotte Grillée à la Plancha, Beurre Blanc au Thym Citron 21.00€***

***Le Filet de Merlu, Crème d’Estragon 17.50€***

***Espadon Grillé à la Plancha, Sauce Coriandre 23.50€***

***LES VIANDES***

***Les Sot-l’y-Laisse de Dinde, Sauce Grand-Mère 17.50€***

***Le Râble de Lapin, Sauce à la Moutarde Fine d’Orléans 17.50€***

***Escalope de Ris de Veau, Sauce Morille (Spécialité de L’Auberge)\*\* 24.50€***

***LES DESSERTS***

***L’Assiette de Cinq Fromages Affinés de Notre sélection 10.00€***

***Le Feuilleté de Poire Flambé d’Olivet (Spécialité de l’Auberge) 10.00€***

***L’Île au Citron/Basilic, Note Exotique 10.00€***

***§ Les commandes s’effectuent 24h à l’avance, uniquement par téléphone,***

***au 02.38.58.85.47.***

***Tous nos Prix sont T.V.A. Comprise Hors Boissons Juin 2021***

