



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 le Prix du menu

LES ENTRÉES

<i>La Déclinaison d'Asperges</i>	16.00€
<i>Le Pressé de Foie Gras aux Tomates Confites**</i>	19.50€
<i>Le Chaud/Froid de Langue et Fraise de Veau, Sauce Ravigote</i>	17.50€
<i>La Salade Printanière: cœur d'artichaut, œuf poché, magret de canard, pignon de pain</i>	15.00€

LES POISSONS

<i>Lotte Grillée à la Plancha, Sauce à l'Oseille</i>	21.00€
<i>Le Filet de Merlu, Sauce au Vin Jaune</i>	17.50€
<i>Les Croustillants de Langoustines, Sauce Crustacés**</i>	24.50€

LES VIANDES

<i>Le Quasi de Veau, Sauce au Romarin</i>	21.00€
<i>Le Râble de Lapin, Sauce à la Moutarde Fine d'Orléans</i>	17.50€
<i>Escalope de Ris de Veau, Sauce Morille (Spécialité de L'Auberge)**</i>	24.50€

LES DESSERTS

<i>L'Assiette de Cinq Fromages Affinés de Notre sélection</i>	10.00€
<i>Le Feuilleté de Poire Flambé d'Olivet (Spécialité de l'Auberge)</i>	10.00€
<i>La Tarte Rhubarbe Autrement</i>	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

Mai 2021



ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS