



EXCELLENCE FRANÇAISE  
— DEPUIS 2000 —

## **Menu Carte à Emporter**

**39.00€ Entrée, Plat, Dessert**

**46.50€ Entrée, Poisson et Viande, Dessert**

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

### **LES ENTRÉES**

<i>Les Croustillants de Langoustines au Basilic et sa Mousse **</i>	<b>23.50€</b>
<i>Le Cannelloni de Courgettes au Chèvre, Œufs de Truite</i>	<b>17.50€</b>
<i>Le Carpaccio de Saumon au Gingembre</i>	<b>20.00€</b>
<i>La Terrine de Langue de Bœuf Marbré aux Tomates Confites</i>	<b>16.00€</b>

### **LES POISSONS**

<i>Le Filet de Turbot Sauce aux Algues**</i>	<b>24.50€</b>
<i>L'Aile de Raie, Sauce au Thym Citronné</i>	<b>18.50€</b>
<i>Le Filet de Lieu Noir, Sauce Crustacés</i>	<b>18.50€</b>

### **LES VIANDES**

<i>Râble de Lapin Désossé à l'Estragon</i>	<b>19.50€</b>
<i>Le Filet de Bœuf Marchand de Vin, Echalote Confite</i>	<b>21.00€</b>
<i>La Noix de Veau Roulée au Poivre Vert</i>	<b>20.50€</b>
<i>Escalope de Ris de Veau, Sauce Morilles (Spécialité de L'Auberge)**</i>	<b>24.50€</b>

### **LES DESSERTS**

<i>L'Assiette aux Cinq Fromages Affinés de Notre sélection</i>	<b>10.00€</b>
<i>Ile Flottante en Eventail de Pêche Rôtie, Coulis Passion</i>	<b>10.00€</b>
<i>Le Feuilleté de Poire Flambé d'Olivet (Spécialité de l'Auberge)</i>	<b>10.00€</b>
<i>La Charlotte aux Fraises Autrement</i>	<b>10.00€</b>

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

**Juin 2022**

**Menu Enfant à 18.00 €**



ASSOCIATION  
FRANÇAISE  
DES MAÎTRES  
RESTAURATEURS