

Menu Carte à Emporter

38.00€ Entrée, Plat, Dessert 44.00€ Entrée, Poisson et Viande, Dessert **Supplément de 6.50€ Sur Prix du menu

LES ENTRÉES

Terrine de Biche aux Noisettes	16.00€	
Duo de Truite en Mousse et son Fumé Maison	18.50€	
Tartare de Hareng à l'Huile de Truffe, Crémeux de Betterave	17.50€	
Purée de Cucurbitacée Espuma de Lard et Châtaignes	17.50€ 16.00€	
Turce de Cucurbitacce Espaina de Lara et Chataignes	10.000	
LES POISSONS		
<u>ELS I OISSOIVS</u>		
Aile de Raie Poêlée, Créme aux Câpres	21.00€	
Dos de Cabillaud en Croûte de Parmesan	20.00€	
Brochette de Saint-Jacques Lardée en Beurre Blanc**	<i>24.50€</i>	
		•
LES VIANDES		
	20.000	
Effiloché de Biche, Sauce Poivrade	20.00€	
Filet de Bœuf Sauce Porto (ou grillé)	21.00€	
Ballotine de Noix de Veau Farci Forestière	19.50€	
Escalope de Ris de Veau, Sauce aux Morilles (Spécialité de L'Auberge)**	24.50€	
<u>LES DESSERTS</u>		
L'Assiette de Cinq Fromages Affinés de Notre sélection	10.00€	
Flan de Courge Rose Fondante de Pomme	<i>10.00€</i>	
Le Feuilleté de Poire Flambé d'Olivet (Spécialité de l'Auberge)	10.00€	
Tous nos Prix sont Service et T.V.A. Compris. Hors Boissons		•

Menu Enfant à 18.00 €

All Prices Included Service and Taxes. Drinks are Not Included Janvier 2023

