

## Les entrées

---

- Escalopines de foie gras chaud 18.00
  - Carpaccio de noix de St Jacques aux agrumes  
mesclun de saison 17.00
  - Salade gourmande  
mesclun, foie gras, magret de canard fumé, raisins 16.00
  - Feuilleté aux champignons des bois 17.00
  - Salade César 15.00
  - Nem de chèvre sur son lit de salade 14.00
- plat 18,00

## Les poissons

---

- Pavé de Cabillaud 23.00  
riz basmati et méli mélo de petits légumes
- Filet de bar juste snacké, sauce vierge 25.00  
écrasé de pomme de terre, fine ratatouille
- Queues de crevettes sautées en persillade 24.00  
riz basmati et légumes du moment

## Les viandes

---

- Tournedos de filet de bœuf « façon Auberge » 31.00  
et son foie gras poêlé, galette de pomme de terre
- Ballottine de volaille aux morilles 24.00  
riz aux petits légumes
- Canard snaké aux fruits rouges 24.00  
méli-mélo de légumes de saison
- Côte de veau poêlée aux girolles 25,00

Tous nos plats sont faits maison et certains produits peuvent contenir des allergènes



Taxes et Services compris -

# Les desserts

---

- Pavlova aux fruits rouges 9.00
- Moelleux au chocolat, glace vanille 9.00
- Crème brûlée à la vanille bourbon 8.00
- Café gourmand 12.00
- Profiteroles aux éclats d'amandes 9.00
- Tarte Tatin, coulis caramel, glace vanille 9.00

## Menu de saison

Médailon de foie gras

\*\*\*\*\*

Mignon de filet de veau

Ecrasé de pomme de terre, méli-mélo de légumes

\*\*\*\*\*

Douceur fruits rouges

et ses meringues

36,00 Euros



*la fabrication et la vente se font dans le respect des règles d'hygiènes  
et sanitaires mise en place pour le COVID-19*

*SUITE A CETTE PERIODE COMPLIQUEE L'AUBERGE  
VOUS PROPOSE UNE VENTE A L'EMPORTER*

***PRENEZ SOIN DE VOUS***