



LES SUGGESTIONS DU WEEK-END (Du vendredi 14/12 soir au dimanche 16/12 midi)

FORMULE COMPLETE à 27€

ENTREE/PLAT/FROMAGE ou DESSERT : 23€

ENTREE/PLAT ou PLAT/DESSERT : 19€

Choix des entrées

Velouté de rutabaga et lard fumé
Terrine de queue de bœuf et sa briochine
Saucisson de Lyon et lentilles roses berrichonnes
Assiette de foie gras de canard et ses toasts
Tatin d'endives et ris de veau aux noisettes

Choix des plats

*(Accompagnement : légumes
de saison et féculent du
moment)*

Epaule d'agneau rôti aux abricots
Dos de sanglier poêlé aux pleurotes de Sologne
Longe de veau sauce forestière
Filet de grenadier, crème de cerfeuil
Quenelle de brochet soufflée au four

Fromages

Assiette de fromages affinés
Cervelle de canut

Choix des desserts

Salade de fruits frais
Nougat glacé du 7 et sa tuile
Sablé aux pralines et son sorbet
Feuilleté chocolat/poire caramel beurre salé
Financier crème mousseline et marrons glacés

Menu enfant 10,50€

*(jusqu'à 7 ans et
sur réservation)*

Entrée du moment / Filet de poulet / Glace



Tous nos plats sont élaborés à l'Auberge
- Pensez à nous indiquer vos allergies alimentaires -