



LES SUGGESTIONS DU WEEK-END (Du vendredi 19/10 soir au dimanche 21/10 midi)

FORMULE COMPLETE à 27€

ENTREE/PLAT/FROMAGE ou DESSERT : 23€

ENTREE/PLAT ou PLAT/DESSERT : 19€

Choix des entrées

Saucisson de Lyon aux pleurotes
Assiette de foie gras de canard et son chutney
Velouté de potimarron et châtaignes
Mousseline de saumon et son gravlax
Tatin d'endives et filet mignon de sanglier

Choix des plats

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

Pavé de cerf sauce myrtilles
Emincé de cuisse de lapin sauce grand veneur
Rognon poêlé sauce cèpes
Filet de dorade grise bretonne crème lait de coco
Quenelle de brochet soufflée au four

Fromages

Assiette de fromages affinés
Cervelle de canut

Choix des desserts

Salade de fruits frais
Délice glacé lemon curd
Tarte tatin aux poires et sa glace vanille bourbon
Sablé aux pralines et son sorbet pêche de vigne
Moelleux au chocolat caramel beurre salé

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 -