



Menu Gourmand (37€)

Douceur qui pétille

Lingot de foie gras de canard, Pêche/verveine en déclinaison de texture et de saveur

Ou

Comme un nuage

Œuf parfait à 63°C, espuma de pommes de terre amandine à l'ail des ours « comme un nuage » sur un lit de ces dernières

Ou

Saumon tout de vert vêtu

Saumon en gravlax, au sumac et à la baie rose, crème de lime vinaigrette à la coriandre.

Le poisson Juste cuisson

Cabillaud poché, risotto de risotti au fenouil et au citron confit.
Grenobloise au citron sans gluten et quelques herbes.

Ou

Tendre comme un Bœuf

Paleron braisé en rh. sauce bourguignonne, galette de pdt et légumes glacés.

Ou

Le veau est dans le pré

Noix de veau en basse température, juste rôti, jus au vin jaune et à la marjolaine. Petits pois à la française

Assortiment de mignardise sucrée

Price en euros TTC et Service compris - Boissons non comprises

Auberge de Thélis - 42120 Thélis la Combe 04.51.28.92.89

www.aubergedethelis.com

Menu servi complet

Nos plats sont réalisés maison, bio, local et sans gluten

Douceur qui pétisse

Lingot de foie gras de canard, Pêche/verveine en
déclinaison de texture et de saveur 13.50€

Comme un nuage

Œuf parfait a 63°C, espuma de pommes de terre
amandine à l'ail des ours « comme un nuage » sur un lit
de ces dernières 11.50€

Pescado Kelsdelice

Poisson rôti du moment, asperges vertes, condiment
kalamanzi et crémeux de ziste. Salade d'herbes et
vinaigrette a la passion 16.90€

L'agneau est dans le pré

Filet d'agneau basse température en croute d'herbe.
Petits légumes de printemps selon la vision du chef ;
tomate, pois chiche et poivron 16.50 €