

Les entrées

Le foie gras cuit au sel, pané au poivre mignonette, chutney à la framboise et oignon rouge, toasts chauds à la figue (+ 5 euros)



La salade de l'Auberge, gésiers confits et magret fumé, noix et croûtons

L'assiette fraîcheur de melon et jambon Serrano, cœur d'artichaut et copeaux de parmesan et mozzarella, toasts aux deux tapenades

Le chaud-froid de Saint Jacques et saumon en gravlax, salade d'agrumes et de fenouil au balsamique blanc et huile de pépins de raisin

The starters

Foie gras cooked in salt, breaded with pepper mignonette, raspberry and red onion chutney, warm fig toast (+5 euros)

The Auberge salad, candied gizzards and smoked duck breast, walnuts and croutons

Fresh plate of melon and Serrano ham, artichoke hearts and Parmesan and mozzarella shavings, toast with two tapenades

Chaud-froid of scallops and salmon gravlax, citrus and fennel salad with white balsamic vinegar and grapeseed oil

Les plats

La côte de veau cuite
à basse température,
crème de chorizo et
piquillos



The dishes

Veal chop cooked at
low temperature,
chorizo cream and
piquillo peppers

L'entrecôte grillée à la
plancha, sauce
chimichurri du chef

Grilled rib-eye steak
with chef's
chimichurri sauce

Le poisson du
moment

The fish of the
moment

La paume de ris de
veau braisée aux
morilles (+ 8 euros)

Braised sweetbreads
with morels (+8
euros)

Les desserts

La coupe melba à
l'abricot rôti au miel
et romarin, pistache
torréfiée



Le soufflé glacé au
QuinquNoix®,
moelleux à l'amande
amère
et noix de cajou

L'entremets au
limoncello, coque de
chocolat et sa salade
de fraises au basilic et
huile d'olive

La crème brûlée à la
vanille bourbon,
cupcake façon forêt
noire

The desserts

Melba cup with
roasted apricots with
honey and rosemary,
roasted pistachios

Frozen QuinquNoix®
soufflé, soft with
bitter almonds and
cashew nuts

Limoncello dessert
with chocolate shell
and strawberry salad
with basil and olive
oil

Bourbon vanilla
crème brûlée, black
forest cupcake