

## ENTRÉES

- Oeufs coulants 64° crème du moment chips de serrano 15€
- Foie gras mi-cuit de l'auberge au St Croix du Mont 18€
- Tartare de saumon aux agrumes et coriandre 15€
- Pana cotta de la mer au cabillaud fumé de l'auberge 14€
- Salade de petits coeurs de canard persillade 13€  
( supplément de foie gras +4€

## PLATS

- Entrecôte grillée aux échalotes "VBF" (250/300 grammes) 25€
- Filet de dorade à l'espagnole pommes grenailles 21€
- Boudin grillé 220 grs (de Louchats), basquaise, 19€  
frites maison
- Sûpreme de pintade en Basse T°, jus parfumé au lillet 22€
- Magret de canard grillé sauce du moment entier/demi 25€ / 19€
- Côte de boeuf pour 2 pers (1kg / 1,100 ) 66€  
VBF ou GALICE suivant l'arrivage

## DESSERTS

- Crème brûlée de l'Auberge 7€
- Choux montécruvien chantilly au St croix du mont 7€  
(à commander en début de repas)
- Coupe glacée au citron de Sicile et au limoncelo 7€
- Assiette de brebis de la Vallée d'Ossau et sa confiture de cerise 7€
- Coupe liégeoise de l'auberge (café, chocolat) 7€
- Omelette norvegienne jus aromatisé au rhum 7€

**Bon appétit !**