



Auberge de la vallée Menu Fêtes 2023

Commande avant le 22/12 pour Noël et le 29/12 pour le Jour de l'An

Amuse-bouches

PLAQUE QUICHE ou PIZZA ou MIXTE	28,00 €
NAVETTES GARNIES (charcuterie ou de la mer) – 30 PCS	22,90 €
MINI BURGER – 3 PCS	4,50 €
PLANCHE CHARCUTERIE (jambon cru/blanc, spianata, rosette, coppa) / PERS	8,90 €

Entrées

BOUCHEE A LA REINE	6,90 €
COQUILLE ST JACQUES A LA NORMANDE	8,90 €
FEUILLETE DE ST JACQUES ET FRUITS DE MER	6,90 €
GRATIN DE FRUITS DE MER	6,50 €
TARTE FINE AUX ESCARGOTS DE BOURGOGNE	6,90 €

Plats chauds

SAUMON A L'OSEILE, GRATIN DAUPHINOIS	14,50 €
ST JACQUES SAFRANNEES, GRATIN DAUPHINOIS	13,90 €
CUISSE DE PINTADE FERMIERE AUX MARRONS, GRATIN DAUPHINOIS	11,90 €
SUPREME DE VOLAILLE SAUCE AUX CEPES, GRATIN DAUPHINOIS	14,50 €
CHEVREUIL SAUCE GRAND VENEUR, GRATIN DAUPHINOIS	15,90 €

Accompagnements à la carte

GRATIN DAUPHINOIS	3,50 €
GRATIN DE CARDONS	4,50 €
FAGOTS DE HARICOTS LARDES	3,50 €
CHAMPIGNONS A LA CREME	3,00 €
PUREE DE PANAIS	4,00 €

RESERVEZ VOTRE TABLE, COMMANDEZ VOS PLATS

AU 06.17.08.80.70 ou 04.74.05.18.70



Auberge de la vallée Menu Fêtes 2023

Menu Découverte

Feuilleté de St Jacques et fruits de mer
Cuisse de pintade aux marrons et gratin dauphinois
Bûche pâtissière maison
19,90 €

Menu Gourmet

Tarte fine aux escargots ou coquille St Jacques à la normande
Saumon à l'oseille et fagot de haricots
ou
Suprême de volaille sauce aux cèpes et gratin dauphinois
Bûche pâtissière maison
25,90 €

Menu Grenouilles

Bouchée de St Jacques safranée
Grenouilles persillées et gratin dauphinois
Bûche pâtissière maison
26,90 €

Nos Desserts

BUCHÉ PATISSIERE MAISON

3,50 €

Nos Boissons

VINS ROUGES 75 CL

GUIGAL CHATEAU D'AMPUIS
BROUILLY CŒUR DE GRANIT

19,90 €
23,90 €

VIN BLANC 75 CL

VIOGNIER

16,90 €

VINS ROSES 75 CL

TERRE MARINE GRIS DU VAR
LA SANTONNIERE (*Côtes de Provence*)

16,90 €
19,90 €

RESERVEZ VOTRE TABLE, COMMANDEZ VOS PLATS
AU 06.17.08.80.70 ou 04.74.05.18.70