


*Nous avons à cœur de cuisiner nos plats essentiellement avec des produits frais et locaux qui peuvent venir à manquer. Nous vous prions de nous en excuser.  
Le code devant chaque plat correspond aux allergènes contenus dans nos préparations, n'hésitez pas à nous demander en cas de doute.*

FORMULE ENTRÉE & PLAT	34 euros
FORMULE PLAT & DESSERT	34 euros
FORMULE ENTRÉE , PLAT & DESSERT	42 euros

E N T R E E S	(1-14)	<b>Le saumon fumé par nos soins au bois de pommier et son bun's de mique corrézienne</b>
	(1-4-5-9-10)	<b>Le foie gras cuit au sel, pain d'épices et chutney d'oignons (+ 5 euros)</b>
	(1-4-5-10-15)	<b>L'assiette Italienne, Gaspacho, jambon de Parme, mozzarella et tomates, bruschetta aillée à la tomate et caprons.</b>
	(4-9-10-15)	<b>Le carpaccio de bœuf Salade, copeaux de parmesan et tomates marinées, pignon, huile d'olive et vinaigre balsamique</b>

P L A S T S	(9-15)	<b>La paume de ris de veau braisée aux morilles (+ 10 euros)</b>
	(3-9-15)	<b>Le pavé de bœuf, la sauce du moment</b>
	(3-9-15)	<b>Le confit de canard en papillote, grenailles et cèpes</b>
	(3-14)	<b>Le poisson du moment et son risotto</b>

**La trilogie des fromages de l'Auberge  10 euros**  
(à commander en début de repas pour une remise à température)

Pour ne pas attendre vos gourmandises trop longtemps, nous vous recommandons de les commander en début de repas

D E S L I C E S	(1-2-3-5)	<b>Le soufflé glacé au QuinquNoix®, et son browkie au chocolat</b>
	(1-2-3)	<b>L'entremets fraise et basilic</b>
	(2-3)	<b>La crème brûlée au poivre du Sichuan</b>
	(1-2-3)	<b>La coupe melba à l'abricot rôti au miel et romarin, pistache torréfiée</b>
	(-)	<b>La coupe glacée (2 boules au choix)</b> Crèmes glacées : vanille, chocolat, café, menthe-chocolat, caramel Sorbets : cassis, cerise griotte, citron, fraise, passion

**LA FORMULE DES ENFANTS (jusqu'à 12 ans) 14 euros**

E N F A N T S	<b>Assiette de charcuterie</b>
	<b>Steack haché ou nugget / frites</b>
	<b>Coupe glacée (2 boules au choix)</b>
	<b>Limonade, sirop</b>

Liste des allergènes contenus dans nos préparations

(1) Gluten - (2) Œufs - (3) Lait - (4) Arachides - (5) Fruits à coques - (6) Soja - (7) Sésame - (8) Lupin - (9) Sulfités  
(10) Moutarde - (11) Céleri - (12) Mollusques - (13) Crustacés - (14) Poissons - (15) Ail

Toutes nos viandes sont d'origine française