

*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)	Le saumon fumé par nos soins au bois de pommier et son bun's de mique corrézienne
	(1-9-10-15)	La tête de veau, sauce ravigotte ou gribiche.
	(5-10)	La salade de l'Auberge, gésiers confits et magret fumé, noix et croûtons.
	(12-13-14-15)	Saint Jacques et gambas sur fondue de poireaux et sa sauce aux agrumes (+ 5 euros)

P L A T S	(3-9-15)	La paume de ris de veau braisée aux morilles (+ 10 euros)
	(3-9)	La pièce de bœuf sélectionnée par l'auberge, sauce au foie gras
	(3-9-15)	Le médaillon de veau cuit à basse température, crème de chorizo et piquillos
	(3-9-14)	Le poisson du moment et son risotto

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)	Le soufflé glacé au QuinquNoix®, et son browkie au chocolat
	(1-2-3)	L'entremets à l'ananas
	(2-3)	La crème brûlée au poivre du Sichuan
	(1-2-3)	Le coulant au chocolat et sa verrine de fraises
	(-)	La coupe glacée (2 boules au choix) Crèmes glacées : vanille, chocolat, café, menthe-chocolat, caramel Sorbets : cassis, cerise griotte, citron, fraise, passion

LA FORMULE DES ENFANTS (jusqu'à 12 ans) 15 euros

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

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) Sulfites
(10) Moutarde - (11) Céleri - (12) Mollusques - (13) Crustacés - (14) Poissons - (15) Ail

Toutes nos viandes sont d'origine française