

# *Menu de l'auberge Saint Valentin*

à 42,50€ (tva 10%)

La dégustation de thon mariné à la sauce soja coupé au couteau façon tartare

Ou

Poêlée de ris de veau et petits légumes à la crème de cognac au croustillant  
feuilleté

Ou

Escalopes rôties de Foie gras sur craquant pommes caramélisées au magret fumé

Prix de l'entrée seule 17€

Pièce de veau à la saveur de mangue

Ou

Tronçon de joue de bœuf à la garniture à l'ancienne et douceur d'estragon

Ou

Souris d'agneau fondante au thym, à l'espuma de fèves vertes

Prix du plat seul 25€

L'assiette de nos fromages affinés

Prix de l'assiette de fromage seul 6€50

Proposition de saison

Suggestion de gourmandises seule, ou en farandole

Coupes de glaces, sorbets (parfum du moment)

Prix du dessert seul 7€50

Menu et boissons comprises à 64,50€ ttc

«3 verres d'accompagnement, selon sélection »

*Service et sourire compris*

Sommes à votre entière disposition dans le cas d'allergies, ou troubles alimentaires

Planchette à partager & grignoter charcuterie fromage 15€

Tapenade de légumes, tomates séchées, charcuterie et fromage d'ici et d'ailleurs

La sélection d'entrée du chef " à partir de 10€50 "

Foie gras de canard entier mi cuit de tradition mariné au champagne et au paprika  
accompagné aux figues séchées (Prix pour 90g 15€)

La sélection de mijoté

" à partir de 16€ "

Le choix au filet de l'eau selon la pêche du jour " à partir de 24€ "

La pièce de Bœuf du moment

" à partir de 24€ (les 180g) "

***Du lundi au vendredi midi***

***Hors jours fériés***

*L'auberge vous propose*

*Son*

***Menu à 16.5€***

2 éléments

***Menu à 23€***

3 éléments

« Une envie, un souhait, pensez à réserver votre plat, votre menu sur mesure »

Origine des viandes U.E

Sommes à votre entière disposition dans le cas d'allergies, ou troubles alimentaires