

*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.*

LA FORMULE DU MIDI (hors week-end et jours fériés)	20 euros
La pièce de bœuf grillée, servie avec frites maison et salade Dessert du jour	
FORMULE ENTRÉE & PLAT	34 euros
FORMULE PLAT & DESSERT	34 euros
FORMULE ENTRÉE , PLAT & DESSERT	42 euros

E N T R E E S	(1)	Le foie gras cuit au sel, pané au poivre mignonette, chutney à la framboise et oignon rouge, toasts chauds à la figue (+ 5 euros)
	(13+14)	Le chaud-froid de Saint Jacques et saumon en gravlax, salade d'agrumes et de fenouil au balsamique blanc et huile de pépins de raisin
	(3-10)	La salade de l'Auberge, gésiers confits et magret fumé, noix et croûtons
	(1)	L'assiette fraîcheur de melon et jambon Serrano, cœur d'artichaut et copeaux de parmesan et mozzarella, toasts aux deux tapenades
P L A T S	(3)	La paume de ris de veau braisée aux morilles (+ 8 euros)
	(-)	L'entrecôte grillée à la plancha, sauce chimichurri du chef
	(3)	La côte de veau cuite à basse température, crème de chorizo et piquillos
	(3-14)	Le poisson du moment

Toutes nos viandes sont d'origine française

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

D E S S E R T S	<i>Pour ne pas attendre vos gourmandises trop longtemps, nous vous recommandons de les commander en début de repas</i>	
	(1-2-3-5)	Le soufflé glacé au QuinquNoix®, moelleux à l'amande amère et noix de cajou
	(1-2-3)	L'entremets au limoncello et sa salade de fraises au basilic et huile d'olive
	(1-2-3)	La crème brûlée à la vanille bourbon, cupcake façon forêt noire
	(5)	La coupe melba à l'abricot rôti au miel et romarin, pistache torréfiée
	(-)	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)	14 euros
Assiette de charcuterie Steack haché ou nugget / pommes grenailles 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