

*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 accompagné de blinis de pomme de terre et mique corrézienne, crème citronnée.</b>
	(1-9-10)	<b>La tête de veau, sauce ravigotte ou gribiche.</b>
	(5-10)	<b>La salade de l'Auberge, gésiers confits et magret fumé, noix et croûtons. Avec supplément, la salade de l'auberge peut être accompagnée de notre foie gras cuit au sel (+ 6 euros).</b>
	(9-10-11-13-15)	<b>La bisque de langoustine, croûtons, rouille et rapé de pavé corrézien.</b>

P L A T S	(9-15)	<b>La paume de ris de veau braisée aux morilles (+ 10 euros)</b>
	(3-9)	<b>La pièce de bœuf sélectionnée par l'auberge, sauce au foie gras</b>
	(3-9-15)	<b>Le confit de canard en croûte de cèpes et sa crème d'ail</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 E S S E R T S	(1-2-3-5)	<b>Le soufflé glacé au QuinquNoix®, et son browkie au chocolat</b>
	(1-2-3)	<b>L'entremets mangue et passion, miroir à l'ananas</b>
	(2-3)	<b>La crème brûlée à la vanille bourbon</b>
	(1-2-3)	<b>L'éclair profiterole au chocolat chaud</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 / pommes grenailles</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) Sulfites  
(10) Moutarde - (11) Céleri - (12) Mollusques - (13) Crustacés - (14) Poissons - (15) Ail

Toutes nos viandes sont d'origine française