

# *Menu de l'auberge Saint Valentin*

à 41,50€ (tva 10%)

Le tartare au condiment au fruit de la passion de saint jacques citronné au caviar de  
yuzu

Ou

Le caquelon d'escargots cuit au court bouillon et petits légumes

Ou

Foie gras de tradition aux figuettes séchées d'Andalousie

Prix de l'entrée seule 16€

Fricassée de cœur de ris de veau (135g) à la saveur de sous bois selon la cueillette du  
jour

Ou

Côtes d'agneau grillées au romarin à la senteur de vin chaud

Ou

Le tournedos de canard et aiguillettes à la crème d'échalotes au miel et porto blanc

Prix du plat seul 24€50

L'assiette de nos fromages affinés

Prix de l'assiette de fromage seul 5€

Proposition de saison

Suggestion de gourmandises seule, ou en farandole

Coupes de sorbets

Prix du dessert seul 6,5€

Menu et boissons comprises à 59,50€ ttc

«3 verres d'accompagnement, selon sélection »

*Service et sourire compris*

## Planchette à partager & grignoter charcuterie fromage 14€

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

L'entrée du chef " à partir de 10€ "

La sélection de mijoté

" à partir de 14€ "

Le choix au filet de l'eau selon la pêche du jour " à partir de 22€ "

La pièce de Bœuf du moment (minimum 200g)

" à partir de 22€ "

***Du lundi au vendredi midi***  
***Hors jours fériés***

*L'auberge vous propose*

*Son*

***Menu à 14€***  
2 éléments

***Menu à 20€***  
3 éléments

***menu « éco » choix unique***  
***11,5€ (2éléments) Ou 18€50 (3éléments)***

« 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