

# Menu Gourmand

## *Crevettes Sauvages*

Risotto de salicorne, émulsion de parmesan

ou

*Pâté en croûte d 'Hugo " Gibier, porc et foie gras "*

Chutney de pommes et ses pickles de légumes



## *Dos de Skrei " Cabillaud "*

Ravioles de topinambour à l'encre de sèche  
beurre blanc et noisette torréfiée

ou

*Fondant de Boeuf Black Angus*

Pomme de terre croustillante, purée de butternut  
échalote confite et jus brun



## *Tûbe au Chocolat*

Espuma et sa surprise glacée au café

ou

*Pastilla revêtée aux senteurs d'Orient*

Agrumes confits et marmelade d'orange-citron

**MENU À 49 €**

*Tous nos menus établis ne peuvent être modifiés.*

# Menu de l'Auberge

*Nos Tripes Maison*

Recette Originale du Papy Laurent

ou

*Salade César revisitée*

Petite verdure et cromesquis de volaille



*Poulpe juste saisi*

Crèmeux de petits pois, pommes grenailles, jus brun

ou

*Pièce de Porc du Roc de Batallé*

Autour du Choux fleurs



*Tartelette au Chocolat*

Crèmeux Citron et meringue Italienne

ou

*Ananas rôti à la Vanille*

Crème brulée légère, biscuit pistache

**MENU À 35 € (EN 3 PLATS TOUS LES JOURS)**

**UNE ENTRÉE ET UN PLAT (pas le dimanche midi) 31 €**

**UN PLAT ET UN DESSERT (pas le dimanche midi) 28 €**

# *Menu Plaisir*

## *Notre Foie gras de Canard*

Autour de la Mangue et sa nougatine au sésame et sa fine brioche



## *Noix de Saint-Jacques*

Neige de Pomme de terre et son voile de truffe, jus brun



## *Faux filet de Biche ou Mignon de Veau en croûte d'herbes*

Palet de Polenta à la truffe, céleri et petits légumes et son jus



## *Une Gourmandise au choix* dans l'un des menus précédent

**MENU À 69 € AVEC 2 ENTRÉES**

**MENU À 58 € AVEC UNE ENTRÉE AU CHOIX**

*Tous nos menus établis ne peuvent être modifiés.*

*Pour les Enfants*  
*jusqu' à 12 ans*

**MENU À 13 €**

**LA DEMI-PORTION POUR LES PETITS À 8 €**

*Aiguillettes de Poulet panées Maison*  
Purée de légumes du moment et ses pommes soufflées

**\* \* \***

*Sucette glacée à la Vanille*  
Petits bonbons ficelles

