

LA CARTE

ENTREES



| | |
|---|---------|
| Assiette de bulots et crevettes, mayonnaise à l'ail et safran | 12,00 € |
| Ardoise de saumon fumé maison | 14,00 € |
| Os à moëlle et râble de lapin et salade | 17,00 € |
| Palets d'andouille aux Saint -Jacques et crème de consommée | 18,00 € |
| Foie gras poêlé aux pommes, sauce séchouan | 19,00 € |

Poissons

| | |
|--|---------|
| Potagère de homard | 31,00 € |
| Dos de cabillaud en écailles à la poitrine de canard fumée | 25,00 € |
| Pot au feu de la mer au coulis de langoustines | 20,00 € |
| Dos de lieu et bulots à la fondue de poireaux | 15,00 € |
| Nage de gambas aux pâtes fraîches et pistou | 17,00 € |

VIANDES

| | |
|---|---------|
| Panaché de rognon et ris de veau aux deux saveurs | 30,00 € |
| Entrecôte grillée, sauce périgourdine | 23,00 € |
| Côte de bœuf (au kilo) | 60,00 € |
| Andouillette artisanale à la graine de moutarde | 14,00 € |
| Jambonneau pané à la moutarde | 16,00 € |

FROMAGES

| | |
|------------------------------|---------|
| Chariot de fromages | 11,00 € |
| Feuilleté de fromage chaud * | 07,00 € |
| Salade | 2,50 € |

DESSERT*

| | |
|---|---------|
| Tarte tatin, glace vanille * | 10,00 € |
| Cœur coulant au chocolat, caramel au beurre salé* | 11,50 € |
| Gourmandises de l'Auberge* | 14,50 € |
| Nougat glacé au coulis de fruits rouge | 9,00 € |
| Baba au rhum et son shooter | 12,00 € |

* A COMMANDER EN DEBUT DE REPAS