

# Auberge des Alouettes

## Les entrées

Œufs pochés en meurette	12.00€
Velouté de potimarron croûtons et lardons	14,00€
Terrine aux foies de volailles maison pain grillé	14,00€
Salade de gésiers confits et magret de canard fumé	16,00€
Risotto crémeux aux tomates confites escargots de Bourgogne beurre d'ail	18.00€
Quenelles de brochet maison au coulis d'écrevisses	18.00€
Noix de saint Jacques à la plancha, blinis d'épeautre beurre de carottes	20.00€
Foie gras de canard maison au naturel petit pain aux céréales	21.00€
Crème de châtaignes escalope de foie gras de canard poêlée	22.00€

## Poissons et crustacés selon arrivage

Poisson selon arrivage, sauce Dieppoise	20.00€
Filet de daurade sauce normande	25.00€
Tronçon de lotte panée aux cèpes, crème de cèpes	28.00€

## Viandes

Croustillant de pied de cochon, désossé, jus de viande	16.00 €
Civet de sanglier de l'auberge	18.00€
Tête de veau, sauce gribiche	18.00€
Poêlée de rognons de veau sauce au porto	20.00€
Croustillant de pigeon de Bourgogne ,foie gras jus corsé	24.00€
Pièce de bœuf grillée sauce forestière	25.00€
Ris de veau poêlé sauce crème aux morilles	28,00€
Filet de bœuf à la plancha, sauce crème aux morilles	30.00€

## Fromages

Assiette de fromages	7.00€
Fromage blanc crème ou coulis de fruits rouges	4.50€

## Desserts maison

Crêpes soufflées au citron vert crème anglaise	8.00€
❖ Sorbet vigneron (sorbet cassis, liqueur de cassis et marc)	8.00€
Moelleux au chocolat cœur coulant sauce chocolat	9.00€
Feuilleté caramélisé mousseline aux poires sauce chocolat	9.00€
Assiette gourmande de desserts maison	9,00€
Crème brûlée maison au génépi	9,00€

## ❖ Glaces et sorbets 8.00 € trois parfums au choix

Parfum de glaces: Vanille, Café, Pistache, Chocolat

Parfum de sorbets: Passion, Citron, Cassis, Poire, framboise, fraise

Tous les plats sont faits maison sauf les produits précédés d'un astérisque ❖

Les plats faits maison sont élaborés sur place et à partir de produits frais ou surgelés