

LES MENUS

Formule du jour le midi uniquement à 17.00 € (sauf week-end et jours fériés)

Plat du jour et dessert du jour et café

Menu 23.50 €, ou 27.50 € avec fromage

Au choix

Terrine aux foies de volailles maison pain grillé

Velouté de potimarron croûtons et lardons

Œufs pochés en meurette



Civet de sanglier de l'Auberge

Poisson selon arrivage, sauce Dieppoise

Croustillant de pied de cochon désossé, jus de viande



Légumes de saison



Dessert du moment

Menu 29.00€, ou 33.00 € avec fromage

Au choix

Salade de gésiers confits et magret de canard fumé

Quenelles de brochet maison coulis d'écrevisses

Crème de châtaignes escalope de foie gras de canard poêlée



Filet de dorade royale, sauce Normande

Tête de veau, sauce gribiche

Pièce de bœuf grillée ,sauce forestière



Légumes de saison



Dessert du moment

Menu 38.00 € ou 42.00€ avec fromage

Au choix

Foie gras de canard maison au naturel, pain aux céréales

Noix de saint Jacques à la plancha , blinis d'épeautre beurre de carottes

Risotto crémeux a la tomate confite, escargots de Bourgogne beurre d'ail



Croustillant de pigeon de bourgogne et foie gras ,jus corsé

Tronçon de lotte pané aux cèpes, crème de cèpes

Ris de veau aux morilles sauce crème (4.00€ suppl. morilles)

Filet de bœuf à la plancha, sauce crème (4.00€ suppl. morilles)



Légumes de saison



Assiette de fromages ou fromage blanc à la crème



Dessert de la carte

Menu enfant 10.00€

Moins de 10 ans

Viande ou poisson avec légumes de saison

❖ Glaces deux boules ou crêpes au sucre

