

Auberge des Alouettes

En raison du covid-19 et la distanciation sociale imposée, l'Auberge des Alouettes vous propose

les trois menus suivants

Menu 24.50 €, ou 28.50 € avec fromage

Au choix

Terrine de canard aux noisettes

Velouté de potimarron crème de châtaignes et croûtons

Œufs pochés en meurette



Poisson selon arrivage, bouillon de moules crémé

Tête de veau, sauce gribiche

Joues de porc sauce à la moutarde à l'ancienne de Dijon



Légumes de saison



Dessert du moment

Menu 32.00€, ou 36.00 € avec fromage

Au choix

L'assiette au fil de l'eau (saumon mariné, anguille fumée, roulé de truite et crème ciboulette)

Aumônière de l'Auberge (blanc de poulet, ris de veau et champignons sauce à l'estragon)



Aiguillettes de canard au foie gras, jus de viande miel romarin

Filet de sandre à la vapeur beurre blanc Nantais

Pièce de bœuf à la plancha sauce grand veneur



Légumes de saison



Dessert du moment

Menu 39.00 € ou 43.00€ avec fromage

Au choix

Brochette d'escargots de Bourgogne, lentilles corail et crème d'ail

Foie gras de canard maison aux figues, pain aux céréales

Gratin de noix de saint Jacques et homard à la bretonne au four



Tronçons de queue de lotte au lard fumé sauce safranée

Ris de veau poêlés sauce crème ou aux cèpes (4.00€ suppl. Cèpes)

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



Légumes de saison



Assiette de fromages ou fromage blanc à la crème



Dessert de la carte

Menu enfant 12.00€

Moins de 10 ans

Viande ou poisson avec légumes de saison

❖ Glaces deux boules ou crêpes au sucre

Demander la liste des desserts maison