

Auberge des Alouettes

Les entrées

Œufs pochés en meurette	12.00€
Velouté crème Dubarry tuile au Paprika	14,00€
Pâté en croûte Richelieu, salade de saison et condiments	16.00€
Vol-au-vent maison	20.00€
(Feuilleté, ris de veau, blanc de poulet et champignons velouté de veau)	
Muffin d'escargots de Bourgogne, purée de courges et crème de persil	20.00€
Gambas grillées purée de betterave, beurre de pamplemousse	23.00€
Mousseline de Saint Jacques, noix snackée, bisque de homard légère	25,00€

Poissons et crustacés selon arrivage

Poisson selon arrivage, crème de champignons de saison	20.00€
Filet de daurade à la plancha, jus de carottes citronné	25.00€
Filet de sandre beurre blanc Nantais	28.00€

Viandes

Sauté de cerf au vin de Bourgogne	16.00€
Tête de veau, sauce gribiche	18.00€
Médaille de veau sauce cognac cacahuètes	25.00€
Pièce de bœuf à la plancha sauce aux poivres verts	25.00€
Ris de veau poêlé sauce crème aux morilles	28,00€
Filet de bœuf à la plancha sauce crème aux cèpes	35.00€

Fromages

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

Demander la liste des desserts maison

Desserts maison 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