Auberge des Alouettes

Les entrées

Œufs pochés en meurette	13.00€
Jambon persillé de la maison Morey salade et condiments	14,00€
Velouté de châtaigne, crème au lard fumé	15,00€
Croustade de crevettes velouté à l'aneth	20.00€
Gratin d'escargots de Bourgogne, crème d'ail et persil	24.00€
Foie gras de canard selon arrivage, oignions rouge confits	26.00€
Risotto crémeux aux cèpes et noix de Saint Jacques	26,00€

Poissons et crustacés selon arrivage

Poisson selon arrivage, sauce Dieppoise	20.00€
Filet de daurade à la plancha, crème de poireaux	25.00€
Filet de Maigre snaché , beurre d'agrumes	28.00€

Viandes

Paleron de bœuf charolais braisé sauce bourguignonne	18.00€
Tête de veau, sauce gribiche	20.00€
Carré de veau sans os, farandole de champignons sauce crème	26.00€
Pièce de bœuf à la plancha sauce au poivre vert	26.00€
Fricassé de ris de veau poêlé sauce aux morilles	28,00€
Filet de bœuf à la plancha sauce crème aux cèpes ou morilles	36.00€

Fromages

Assiette de fromages	6.00€
Fromage blanc crème ou coulis de fruits rouges	5,00€

Demander la liste des desserts maison

Desserts maison 10,00€

❖ Glaces et sorbets 8.00 € trois parfums au choix

Parfum de glaces: Vanille, Café, Pistache, Chocolat

Parfum de sorbets: 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