

Auberge des Alouettes

Les entrées

Œufs pochés en meurette	12.00€
Flan de légumes à l'emmental jambon de Savoie et salades de saison	14,00€
Saumon mariné au sel de Guérande crème au curry	16.00€
Gratin de l'Auberge	20.00€
(ris de veau, blanc de poulet et champignons velouté de veau)	
Profiterole d'escargots de Bourgogne, sauce bourguignonne	20.00€
Foie gras de canard selon arrivage, compotée pommes et mangues	23.00€
Brochette de Saint Jacques et gambas beurre aux citrons confits	25,00€

Poissons et crustacés selon arrivage

Poisson selon arrivage, sauce chien	20.00€
Filet de daurade à la plancha, sauce Bonne Femme	25.00€
Filet de Lotte aux épices, crème de petits pois menthe	28.00€

Viandes

Filet mignon de porc, sauce moutarde à l'ancienne	16.00€
Tête de veau, sauce gribiche	18.00€
Magret de canard aux poires, sauce miel	25.00€
Pièce de bœuf à la plancha sauce au bleu de Bresse	25.00€
Ris de veau poêlé sauce crème aux morilles	28,00€
Filet de bœuf à la plancha sauce crème aux cèpes ou morilles	35.00€

Fromages

Assiette de fromages	7.00€
Fromage blanc crème ou coulis de fruits rouges	5,00€

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