

Auberge des Alouettes

Les entrées

Œufs pochés en meurette	12.00€
Velouté froid de courgettes au saint Môret, tuile au parmesan	14,00€
Rillettes de sardines, pain de mie grillé et salade de saison	16.00€
La croûte du boulanger (pain à la farine de maïs, ris de veau, blanc de poulet et champignons velouté de veau)	20.00€
Gratin d'écrevisses sauce Nantua	20.00€
Risotto aux herbes fraîches noix de saint Jacques beurre d'agrumes	22.00€
Escalope foie gras de canard jus de volaille rôti, tatin d'échalotes	23,00€
Foie gras de canard maison au naturel, pain brioché	23.00€

Poissons et crustacés selon arrivage

Poisson selon arrivage, vinaigrette de tomates et basilic	20.00€
Filet de daurade meunière sauce grenobloise	25.00€
Filet de bar sauce à l'oseille	28.00€

Viandes

Ballotine de dinde, farce de volaille et champignons, jus de volaille rôti	16.00€
Tête de veau, sauce gribiche	18.00€
Carré d'agneau de nouvelle Zélande aux herbes de Provence	25.00€
Pièce de bœuf à la plancha sauce au bleu d'Auvergne	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 8,00€

❖ 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