

Auberge des Alouettes

Les entrées

Œufs pochés en meurette	13.00€
Terrine de joues de bœuf aux légumes maison	14.00€
Velouté de fèves de radis au lait de coco	16.00€
Croustillant de grenouilles et d'escargots à la provençale	20.00€
Tartare de saumon mariné, pain grillé	24.00€
Foie gras de canard selon arrivage,	26.00€
Mousseline de saint Jacques et crabe, bisque de homard	26.00€

Poissons et crustacés selon arrivage

Poisson selon arrivage, vinaigrette de tomate basilic	20.00€
Filet de daurade à la plancha, crème d'asperges	25.00€
Filet de bar meunière, beurre blanc Nantais	28.00€

Viandes

Emincé d'échine de porc sauce moutarde miel	18.00€
Tête de veau, sauce gribiche	20.00€
Brochette de gigot d'agneau grillé, jus d'agneau	26.00€
Pièce de bœuf à la plancha sauce périgourdine	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 € deux 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