

## Menu Découverte

Notre Chef de cuisine et notre Chef pâtissier vous proposent un menu original et savoureux en 3 services.

Veillez noter cependant que la composition de ce menu peut varier entre aujourd'hui et la date de votre venue à l'Auberge en fonction de la saisonnalité, des arrivages de produits en grand majorité frais et locaux et de l'inspiration de nos chefs.

Notre sommelier pourra vous proposer une formule "Accord mets et vins" à 25 € par personne.

**53,00 €**



Petits pois en crémeux et frais,

*burrata & pickles de rhubarbe, une note de réglisse pour la fraîcheur*



Canette du Sud Ouest

*le filet rosé, sauce aux cerises, clafoutis aux cerises & crémeux de betterave rouge*

Saumon en ballotine

*émulsion aux piquillos, vinaigrette au fenouil sauvage, asperge verte et oignon nouveau*



Tartelette aux fraises des Cassès

*sablé, confit, mousse et fraises, sorbet*

Pavlova exotique

*Fruits des îles et chocolat noir, glace pina colada*