

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 €



Velouté de châtaigne, butternut et vinaigrette de kaki,
escalope de foie gras de notre région poêlée, condiment poire & noisette



Paleron de veau cuit longuement, en croûte de noix
sauce blanquette, conchiglionis farcis



Pavlova exotique
meringue, confit exotique et fruits frais, espuma coco et glace pina colada

Tarte chocolat banane
sablé, ganache chocolat et compotée de banane, crème glacée chocolat