

## 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 €**



Raviole de pomme de terre fumée et foie gras de canard poêlé

*bouillon de bœuf parfumé aux champignons*



Suprême de pigeon de Palleville

*cuit sur le coffre, praliné de sarrasin, cuisse farcie aux trompettes de la mort, salsifis au jus et kumquat confit*



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*