

Menu Auberge

Notre Chef de cuisine et notre Chef pâtissier vous proposent un menu original et savoureux en 4 services (entrée, poisson, viande et dessert).

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 30 € par personne.

65,00 €



Croustillant de gibier et foie gras de canard

velours de topinambours, émulsion "gibier"



Noix de Saint-Jacques rôties

velouté de laitue, les feuilles jaunes garnies d'une fricassée de barde



Côte d'agneau de lait des Pyrénées "Axuria"

crêpinette d'épaule confite, fricassée de carottes comme un tajine



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