

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 29 € par personne.

65,00 €



Noix de Saint Jacques poêlées, butternut, vieille mimolette, condiment chou-fleur et curcuma



Filet de daurade sébaste vapeur, coulis de fenouil, fumet crémé de crevettes



Ballotine de colvert de chasse au foie gras, velours de céleri boule et sauce gibier



Tartelette banane & chocolat

shortbread, ganache chocolat, compotée de banane et glace au chocolat

Entremet poire & groseille

biscuit moelleux, confit poire et groseille, mousse de poire et sorbet