

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 €



Oeuf mollet fumé, royale de parmesan
duxelle de champignons oxydés et tuile de sarrasin



Noix de Saint-Jacques poêlées
fine polenta de maïs bio, coulis de brocolis, beurre noisette condimenté



Carré d'agneau de lait des Pyrénées "Axuria" rôti
pulpe d'avocat, salade tiède de choux rouge, jus épicé



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