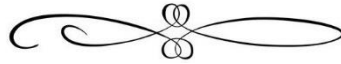


Menu « De L'Auberge »

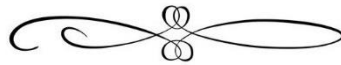
34€ Menu Entrée/Plat/Fromage ou Dessert

28€ Entrée/plat ou Plat/Dessert

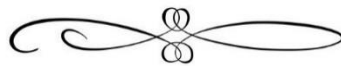
Menu servi uniquement les Soirs du Mercredi au samedi & Le Dimanche Midi



- Foie Gras de Canard Français, Chutney de Fruits de Saison (+6€)
- Mi-Cuit de Thon, Tartare de Fraîse, Petits Pois et Estragon
- Œuf Poché, Effiloché de Porc de la Ferme « A La Crécia », Façon Meurette
- Ceviche de Dorade au Piment d'Espelette et Citron Vert, Taboulé de Sarrasin aux Herbes Fraîches



- Filet de Lieu Jaune (selon arrivage), Légumes Verts et Sauce Vierge
 - Volaille Fermière, Aigre Doux de Tomate Green Zebra, Légumes d'été Confits
- Bœuf, Pomme de Terre Nouvelle et Escargots, Jus au Cognac



- Assortiments de Fromages Fermier
- Crumble de Fruits Rouges au Whisky Tourbé
- Douceur de Citron, Chocolat Blanc et Riz Soufflé
- Profiteroles Maison au Chocolat "Mont Chocolat" (Villard de Lans)

A La Carte

Foie Gras de Canard Français Mi cuit, Chutney de fruits de Saison & Pain d'Épices

(+ 6€ dans le menu de L'Auberge) 16€

Salade Estivale : Gravlax de Truite Maison, Fenouil, Tomates, Courgettes, Agrumes, Carottes, Poivrons & Burrata 20,50€

Tartare De Bœuf à L'Italienne (Pesto, Tomates Confites, Parmesan)

Frites Maison 22€

Gratin de Ravioles Au Bleu du Vercors 18€

Coupe Glacée : Dame Blanche (3 boules Vanille, Sauce Chocolat Maison, Chantilly) 8,50€

Dame Rouge (1 boule Vanille, Fraise, Framboise, coulis, Chantilly) 8,50€

After Eight (2 boules Menthe Chocolat, Chantilly, Get 27) 9,00€

Bretonne (3 Boules Caramel Beurre Salé, Coulis Caramel, Chantilly, Brisures Palets Bretons) 8,50€

Prix à la Carte « Menu de L'Auberge »

Entrée : 12€

Plat : 18€

Dessert : 9,50€