



MENU

« Auberge »

29.50 €

Prix net TTC

Tartelette au saumon fumé à chaud, radis et fenouil

Ou

*Œuf parfait, brunoise de chorizo,
crème de butternut et asperge verte*

*Queue de lotte rôtie, sauce crustacés,
poêlée de légumes verts et riz kamalis*

ou

*Cuisse de canard confite, sauce aux fruits rouges
et purée de pommes de terre*

Ile flottante aux pralines roses

Ou

*Gochtiel façon pain perdu,
glace caramel au beurre salé*



Vins en accompagnement du menu : 19.00 € par personne (3 verres de 100 ml)

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.
