

Formule de l'Auberge

Entrée + Plat ou plat+dessert 20€50

-

Entrée + Plat + Dessert 25€50



Œuf poché basse température, crème de carotte au gingembre, es puma parmesan

(Low-temperature poached egg, ginger carrot cream, es puma parmesan cheese)

ou

Gravlax de saumon en tartare acidulé mangue fenouil, sablé à l'encre de seiche, vinaigrette exotique

(Gravlax of salmon in tartar acidulated mango fennel, shortbread sandwich with cuttlefish ink, vinaigrette exotic)



Émincé de rognons de veau à l'ancienne, écrasé de pomme de terre ciboulette

(Sliced veal kidneys in the old style, crushed with potato chives)

ou

Poisson du marché, crumble chorizo, coulis de poivrons

(Back of cod, chorizo crumble, pepper coulis)

ou

Filet de canette, jus réduit, purée de potimarron, tuile au noix de cajou

(Bobbin fillet, reduced juice, potimarron purée, cashew nut tile)



Surprise de l'Auberge

(Surprise of the Inn)

ou

Crème cappuccino, sauce chocolat, mousse de lait

(Cappuccino cream, chocolate sauce, milk foam)

ou

Assiette de fromages, salade du moment

(Plate of cheeses, salad of the moment)