

MENU DU JOUR

Servi le midi uniquement, hors week-ends et jours fériés

Entrée + Plat + Dessert | 28

POUR ACCOMPAGNER L'APERITIF

Assiette de Coppa de la Maison BAUD | 14
Beurre fermier

6 escargots de Philippe Héritier | 9
Servis en croquilles (8 minutes de cuisson)

Rillettes de truite saumonée | 14
Salicornes

MENU DES MARMIQUETS

Servi pour les enfants jusqu'à 12 ans | 15

Viande *ou* Poisson
Accompagné de frites *ou* de pommes boulangères

2 boules de glace *ou* Faisselle

MENU DE L'AUBERGE

Entrée + Plat + Dessert | 45

2 Entrées + Plat + Dessert | 65

LES ENTREES

NOIX DE SAINT-JACQUES | 24

ceviche, pomme, noisette, cèleri, parmesan, betterave

FOIE GRAS | 24

mariné cognac et porto, myrtilles, toasts

VEAU-THON | 24

carpaccio mi-cuit, thon grillé façon vitello tonnato

ŒUF A 63° ET CHAMPIGNONS | 21

velouté, croustillant de lard, tartine au pesto d'ail des ours

VEGETARIEN

GNOCCHIS | 26

(de nos amis de L'Etagère) à la parmigiana

LES POISSONS

LOTTE | 29

rôtie au safran, stockfish de légumes, haddock fumé

POISSON DU JOUR | 29

grillé ou meunière (selon arrivage)

LES VIANDES

POULET | 29

grillé, BBQ et chimichurri, pommes boulangères, brocolis en tempura

TARTARE THAÏ | 26

bœuf charolais, cacahouète, wasabi, frites

LE FROMAGE

Assiette de 4 fromages affinés | *(en supplément)* 14

De la fromagerie GAY (M.O.F), miel Bel, confiture, fruits secs

LES DESSERTS

CITRON | 10

coque meringuée, sablé, gel d'agrumes et verveine

CREME CARAMEL | 10

pommes de Savoie, spéculoos, fleur de sel, glace vanille

ANANAS | 10

chantilly pina colada, sorbet passion

POIRE CHOCOLAT | 10

poire pochée, fève de Tonka, mousse chocolat

FAISSELLE DE LA BRESSE | 8

(150g) servie nature, ou à la crème, ou au coulis de fruits