

Le « Menu Carte » de l'Auberge

Menu de l'Auberge à 29,50 € : Entrée (9€), Plat (16,50€), Dessert (5€)

A Grignoter à l'Apéritif ou Pour Commencer ...

- Assiette de Serrano affiné, Guindillas 9€ (petite) / 15€ (grande)
- Cassolette de Chipirons persillade à la plancha 9 €
- Grande Assiette de Charcuterie Ibérique, Salchicon, Jamon y Chorizo 15 €

Pour Commencer :

- Effiloché de Confit de Canard façon « Kebab » 9 €
- Terrine de Foie gras maison, salade gourmande et Toast campagnard 16 €
- La Grande Salade de l'Auberge, Magret fumé, Tomate, Oeuf mollet, Lardons, Brebis, Foie gras maison 16 €

Pour Continuer :

- La Pièce du Boucher, Frites maison, Salade (selon Marché-nous consulter) - €
- Mignon de Porc caramélisé, Patates douces et Cacahuètes 16,50 €
- Souris d'Agneau confite à la Provençale, Frites maison 19 €

- Poêlée d'Anguilles persillade, Frites maison 22 €
- Chipirons en persillade à la plancha, Riz noir Pilaf & petits Légumes 17 €
- Pavé de Bonite grillé, Beurre de Romarin et Tomate confite, petits Légumes et Riz noir Pilaf 16,50 €

Pour Finir :

- Baba « Bouchon » Limoncello, Sorbet Citron 8 €
- Banoffee 7 €
- Coulant au Chocolat et boule Vanille 5 €
- Tiramisu Poires et Spéculos 5 €
- Assiette de Brebis & Cerise 5 €
- Glaces & Sorbets, Chantilly, Tuile aux Agrumes
1 boule 2,50 € - 2 boules 5 € - 3 boules 7 €

Vanille de Madagascar, Chocolat noir, Café Arabica, Rhum Raisin, Caramel Fleur de Sel, Menthe avec éclats de Chocolat

Fraise, Mangue avec Fruits, Citron vert avec zestes, Fruits de la Passion, Orange avec Ecorces semi-confites

MENU ENFANT(10 €) : Sirop au choix, Poisson « Fish & Chips » OU Haché & Frites, Glace 1 boule

