

La Carte

Les Entrées

<i>Terrine de Campagne Maison à la Farigoule</i>	13€
<i>Accompagnée de son Mesclun</i>	
<i>Cassolette de Moules et Champignons</i>	15€
<i>Crème Curry</i>	
<i>Ravioles du Dauphiné (Label Rouge)</i>	13€
<i>Crème Basilic</i>	
<i>Terrine de Saint-Jacques aux Poireaux</i>	25€
<i>Crème citronnée</i>	



Les Plats

<i>Emincés de Magret Canard (Origine France)</i>	26€
<i>Sauce au Poivre vert</i>	
<i>Faux Filet de Taureau ou Filet de Bœuf Poêle</i>	28€
<i>Sauce Marchand de Vin</i>	
<i>Médailles de lotte</i>	29€
<i>Crème au corail noir de St-Jacques</i>	
<i>Poêlée de Gambas</i>	29€
<i>Crème aux parfums des îles</i>	
<i>Poissons Selon Arrivage</i>	25€

*Registre des allergènes contenus dans nos plats disponible à la réception du restaurant
- Déclaration obligatoire

*Nos viandes sont garanties d'origine France
*Les prix sont en Euro (€) T.V.A et Service Inclus

La Carte

Fromages & Desserts

Ardoise de Fromages au fil des saisons 16€



Tarte Fine aux Pommes 13,50€

A l'Huile d'Olive Caramel au Thym

Croustillant de Mousse au Chocolat 15€

Coulis de Fruits Rouges

Assiette Gourmande de l'Auberge 19,50€

Mousse Chocolat, Mini Tarte aux pommes à l'Huile d'olive,

Mini Crème Brûlée aux Eclats de Calisson....

Crumble aux Poires 14€

A Commander Début de Repas

Tiramisu Marmelade de Clémentines et Châtaignes Corse 16€



**Registre des allergènes contenus dans nos plats disponible à la réception du restaurant
- Déclaration obligatoire*

**Les prix sont en Euro (€) T.V.A et Service Inclus*

Menu des Terroirs

Mises en Bouche



Ravioles du Dauphiné (Label Rouge)

Crème Basilic



Médailles de Filet de Porc aux Pommes

Sauce au Cidre



Ardoise de Fromages

Ou

Carpaccio d'Ananas au Sirop Epicé (Fève Tonka)

Glace Fruit de la Passion, Julienne de Gingembre confit

Ou

Crème Brûlée aux Eclats de Calisson

* Registre des allergènes contenus dans nos plats disponible à la réception du restaurant

– Déclaration obligatoire

Prix **29.50€**

En Euro (€) TVA et Service inclus
Nos viandes sont garanties d'origine France

Menu d'Automne

Mises en Bouche



Terrine de Campagne Maison à la Farigoule

Accompagnée de son Mesclun

Ou

Cassolette de Moules et Champignons

Crème au Curry



Emincés de Magret de Canard (Origine France)

Sauce au Poivre Vert

Ou

Poisson du Moment (Loup ou Daurade Royale)

Thym Romarin Citron Huile d'Olive



Ardoise de Fromages

Ou

Croustillant de Mousse au Chocolat

Coulis de Fruits rouges

Ou

Tarte Fine aux Pommes à l'Huile d'Olive

Caramel au Thym

* *Registre des allergènes contenus dans nos plats disponible à la réception du restaurant*

– Déclaration obligatoire

Prix **34.50€**

En Euro (€) TVA et Service inclus
Nos viandes sont garanties d'origine France

Menu Gourmand

Mises en Bouche



Terrine de Saint-Jacques aux Poireaux
Crème Citronnée



Filet de Bœuf Poêlé
Sauce Marchand de vin

Ou

Médailles de Lotte
Crème au Corail de Noix de St Jacques



Petit Chèvre et son Mesclun



Crumble aux Poires

Ou

Assiette Gourmande de l'Auberge

Ou

Tiramisu Clémentines et Châtaignes Corse

* Registre des allergènes contenus dans nos plats disponible à la réception du restaurant

– Déclaration obligatoire

Prix **40.50€**

En Euro (€) TVA et Service inclus
Nos viandes sont garanties d'origine France