

Menu Dégustation

Mises en Bouche



*Foie Gras de Canard Maison (Origine France)
Accompagné de sa Gelée aux Piments d'Espelette*



*Noix de St Jacques Snackées en Chapeau de Chorizo
Accompagnées de son Mesclun*



Frisson D'Été



*Filet de Bœuf (Charolais) Poêlé
Sauce Muscat*

Ou

*Médailon de Lotte
Crème au Corail de St Jacques*



Petit Chèvre et son Mesclun



*Assiette Gourmande de l'Auberge
Ou
Tatin aux Pêches*

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

Prix **49.50€**

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