

Menu Dégustation

Mises en Bouche



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



Petite Fricassée de Noix de St Jacques
Sur Son Lit de Fondue de Poireaux



Frisson Provençal



Filet de Bœuf (Charolais) Poêlé
Sauce au Muscat

Ou

Pavé de Sandre Cuit à l'Unilatérale ou Lotte
(suivant arrivage)
Crème au Corail de St Jacques



Petit Chèvre et son Mesclun



Assiette Gourmande de l'Auberge

Ou

Fraises Chantilly dans sa Coque de chocolat noir Maison

Ou

Nougat Glacé au Miel Toutes Fleurs Maison

* *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