

Menu Dégustation

Mises en Bouche



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



Petite Salade de Noix de Jacques en Chapeau de Chorizo



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

Oreillons de Pêche Pochés à la Verveine
Glace Vanille

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